PRVÁ
KUCHÁRSKA KNIHA
v
SLOVENSKEJ REČI.

K velikému osohu nie len pre domácu potrebu, ale aj pre hospodárstvo, obsahujúc tie najjednoduchejšie jako i najvybranejšie jedlá i pre každodennie i mimoriadne skvelé obedy.

Vydal

JÁN BABILON
mešťan.

Prvý sväzok.

(Právo odtisku a prekladu podržuje si vydavateľ.)

V PEŠTI 1870.
Vlastným nákladom.

1710
7.V.1965

Tlačou „Minervy," prvej uh.-slovenskej účast. knihtlačiarne.

SD 1321
1-2

PRVÁ
KUCHÁRSKA KNIHA
v slovenskej reči.

K veľkému osohu nie len pre domáću potrebu, ale aj pre hospodárstvo, obsahujúc tie najjednoduchejšie jako i najvybranejšie jedlá i pre každodenné i mimoriadne skvelé obedy.

Vydal

JÁN BABILON,

MEŠŤAN.

PRVÝ SVÄZOK.

Právo odtisku a prekladu podržuje si vydavateľ.

PEŠŤ, 1870.

Vlastným nákladom.

VLASTI, NÁRODU A POVOLANIU

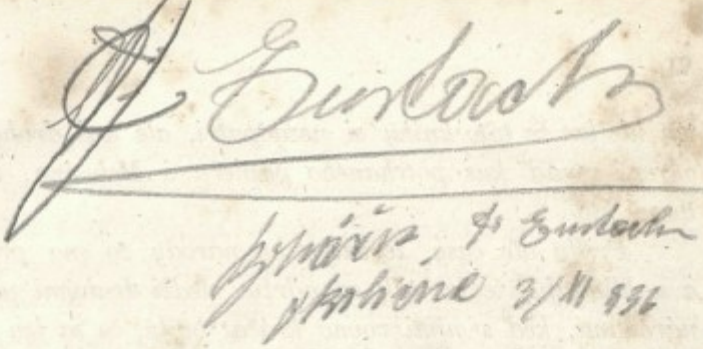
VERNE ODDANÝM

SLOVENSKÝM

PANIAM A PANIČKÁM

S ÚCTOU VENUJE

VYDAVATEĽ.



Predmluva.

Je tomu už vyše dvacať rokov, čo som sa do spísania tejto knihy chytil, poneváč to nie len ja, ale i mnohí rovnosmýšlajúci uznali, že kuchárska kniha je potrebná pre každý národ. Veď základ telesného živobytia všetkých národov spočíva na pokrme, a jestli je zlý základ, t. j. zlý pokrm, je aj zlé zdravie, a jako blatom nikto neobieli plátno, tak ani zle pripravené varivo nie že nenapraví žalúdok a neobživí telo, aby bolo zdravé, ale ho pokazí. Zdravie tela pochádza teda neomylne z rozumne pripraveného jedla, toto z náležitého naučenia sa tomu, jako a čo sa má varit, k učeniu ale potrebná je kniha. Nech sa nik nezadiví, že táto kniha prv nevyšla, veď každý vie, jako s vydávaním slovenských kníh stojí, ako že by teda pred 20 rokmi bolo možno vydať takúto knihu bez toho, aby si človek nepomyslel: kniha je vytlačená, ale slováci tak sa ťažko hlásia, jako čoby mali prví zo sveta vymrieť. Keď sa ešte teraz nemôžme pochváliť tým, žeby knihy v slovenskej reči vydané maly aspoň taký odbyt, aby vydavateľ neutrpel škodu: tým menej mohlo sa na to mysleť pred dvaciatymi rokmi, z ktorého času ešte posiaľ taki starí Jankovia žijú, čo hovorievajú: mám modliacu knihu a kalendár (ak ho má?) a viac nepotrebujem. Kto teda až posiaľ neuznal, že na obraz boží stvorený človek musí tento obraz aj podržať, čo tým učiní, jestli svojho ducha poučovať bude:

ten nie len že túto knihu si nezaopatrí, ale ani druhej nemá, okrem asnáď kus potrhaného papieru o Melusíne, Fortunatusovi atď.

Prišly ale časy, že sa všetky národy zo sna prebúdzajú a nahliadajú, že len tak sa udržia medzi druhými učenejšími národami, keď s nimi rovno kráčat budú, čo sa len tak stať môže, jestli sa usilovat budú jako iné národy; lebo tomu sa nik neteší, keď dakto ponad pleco si naň pozrie. Ani slovenský národ nezabudol na seba, čoho znakom je slovenská akademija, slovenské samostatné gymnázija a častejšie vydávanie kníh. I ja teda s novou posial nevídanou knihou stupujem do sveta, nie len aby náš národ už aj touto knihou rovný bol iným národom, ale zvlášte pre všeobecnú potrebu a užitočnost, a sice i pre starých, *ktorí chcú mládež učiť, i pre* mladých, *ktorí dakedy svoje gazdovstvo sami viest budú. Áno ženskej mládeži je najviac potrebná táto kniha, poneváč nik z nás národovcov si nežiada, aby naša slovenská mládež držala sa novomodných obyčajov, ktoré ju všetkým zábavám a nepotrebným pletkám priučujú, len tomu nie, čo má byť dievča v dome. Veď sa porád stáva, že rodičia povydávajú svoje dcéry do domov, kde samy musia gazdovstvo viest, a naraz čo vykvitne? Mladá gazdina, ktorá mala vlastnoručne svojmu mužovi jedlo pripraviť, nevedela ani varechu do ruky chytiť, ba ani to, k čomu treba zápražku robiť. Či to neni smutná lutrija pre mladého manžela, ktorý neuvádza do domu* dámu, *ale chce mať* rozumnú predstavenú pre svôj celý dom? *A kolké sú, čo nevedia chlieb piecť, ej veru by bolo mnoho rekrútov z ních. Jaká je to haňba potom, keď vidí muž, že jeho manželka ešte len teraz musí sa učiť variť, a kto je inštruktorom? Veľmi často sama služka, no a keď táto do svojho vrecka hrabe, doista podá krásne konto pánovi pre kuchyňské potreby, áno aby vám drahí čitatelia príklad uviedol, znám tuná v Pešti dom, kde pán kuchárke pre kuchyňu*

vydá mesačne vyše sto zlatých a ešte je kuchárka taká prešibaná, že neraz urobí falošnú hovädziu polievku t. j. bez mäsa; a jak veľká je familia? Manžel, manželka a malé dieťa. Tu máte obraz novomodného vychovávania ženského pohlavia, ktoré často od klaviera až do najnovšieho románu všetkému sa rozumie, ale hrniec k ohňu postaviť — ani za svet. *Oproti tomu jaké je to šťastie, rozumná mat manželku pri gazdovstve, ktorá nie len že to vie, čo sa vo svete koná, čo sa píše v novinách, ale aj to zná, čo za povinnosti konať má v dome, a keď tieto dobre koná, je doista* prvou perlou v domácnom poriadku, *lebo to mi nik neodtají, že manželova povinnosť je: zaopatriť dom svojím zarobeným grošom, domácí poriadok ale začína sa od poriadnej manželky a kde je táto, tam sa môže dom nazývať* zemským rajom.

Má tedy táto kniha vznešený cieľ vytknutý, a poneváč slovenský národ posiaľ takúto nevidel, dalo ono veľa práce nie len knihu spísať tak, aby neostala v pozadí za nemeckými kuchárskymi knihami, ale aby aj bola každému srozumiteľná; a to len uznáte, že každý začiatok je ťažký. Keby už aká taká malá slovenská kuchárska kniha bola vyšla, bolo by mi lahšie bývalo shotoviť túto knihu, lebo by už bol našiel všelijaké kuchárske výrazy, či pre práce či pre jedlá. Jestli dakto druhý za mňou s takýmto podujatím vystúpi: ten bude mať skrze moju prvú knihu jakoby chodník ku cieľu, lebo je lahšie už dačo hotové premeniť, nežli pôvodne to napísať, o čom ešte nik nevedel. Nakoľko mi možno bolo, upotrebil som nové slovenské výrazy, avšak všade som pripojil aj starý výraz, aby sa kuchárka nesmýlila, a poneváč najviac jedál dla svojej vlasti francúzsky znejú dla mena, toto som i ja ponechal, by sa zadržal pôvod jedla, jako to i v druhých knihách býva.

Ešte pár slov chcem prehovoriť k tomu pohlaviu, ktorému

hlavne táto kniha je venovaná, t. j. naším milým slovenským paniam a paničkám.

Matky terajšieho mladého pokolenia doista nemaly príležitosti, aby sa celkom boly mohly kuchárstvo vyučiť, alebo aspon aby sa lepšie doň rozumely, poneváč nebôlo knihy. A keď dcéra má vstúpiť do svôjho gazdovstva a tiež len toľko vie koľko jej matka, nie raz ju to omrzí, keď mnoho hostí uvítať musí, pri čom si hlavu láme: „Čím že ich uctíme?“ Manžel otvorí mešec na hostinu a tým zadosť učiní svojej povinnosti, ale keď pred hostov sa postaví dáke nepodarené jedlo, kto sa tu začervená? Manžel od zlosti, manželka od haňby, *z čoho neraz povstanú veľmi nemilé výjavy. Keď vôbec sa nedá odtajiť slovákovi rozumnosť a vtip ku všetkým prácam, tým menej sa dá odtajiť našim driečným slovenkám* dobrá vôľa k učeniu a obratnosť v práci, *a keby sa ony kedy tedy sriekly, že to lebo oné jedlo pokúsia sa srobit, doista by veľké pokroky v kuchárstve robily a najvätšej chvály by si tam získaly, kde by pri dákom veľkolepom obede k. p. pri národňom bankete, pri hostinách na meniny atď. svojou rukou pomáhaly. Neni teda zbytočná tá rada, keby sa kamarátky sriekly, to lebo oné jedlo shotoviť, a jestli ím pri ích obratnosti dobre vypadne, nech povolajú svoje matky, aby videly, že ony už viac vedia o kuchárstve, z čoho matky len radosť zacítia.*

Keď len tú okolnosť *do povahy vezneme, že naše hornie kraje* veľa ovociny *rodia, či by nebol vätší osoh, keby sa toto ovocie* zaváralo *a tak predávalo, čo tuná v Pešti veliké peniaze donáša, kdežto keď sa* surové ovocie *sváža, mnoho z neho sa pokazí a osoh je pri tom všetkom malý. Ale kto chce ovocia zavárať, ten sa tomu z povetria nenaučí, áno* zo svojej zkúsenosti tvrdím, *že mnohí, ktorí podľa nejednej nemeckej knihy zavárali ovocie, nič nedocielili, poneváč sa ovocie zkazilo; teda neni to pravda, že hoďajaká kucharská kniha je dobrá. Jestli*

sa teda dakto v kuchárstve chce vyučit a pevnou svojou vôľou aj sa sdokonáli: u toho neni kuchárstvo viac remeslom, *ale ono požíva tú cenu u obecenstva; ktorá sa mu privlastňuje nemeckým výrazom:* „Kochkunst," *t. j.* kuchárske umenie, *a to je aj pravda, že ku kuchárstvu prislúcha* dlhá a veľká zkúsenosť, obozretnosť a trpezlivosť, *čo sa pri* každom umení *potrebuje. Kniha táto teda bude nie len o tom vyprávať,* jako *a* čo *sa má variť, ale aj* jako sa má jedlo predložiť, *alebo rozrezať a na mysu poklásť; lebo keď sa hoď ajako pohádže pred hosťa, už to tak nechutí, ako keď je tak pripravené, jako čoby vymalované bolo na stole.*

Vezmite teda panie a paničky tú knihu do ruky s tou dobrou vôľou a s tým cieľom, *jakým som ju ja za dlhé roky z vlastnej zkúsenosti spisoval, a jestli vy budete pyšné na vašu sbehlosť vo varení ktorej sa z tejto knihy podučíte:* tým pyšnejší budem ja, že tak driečne slovenky môžem menovať mojími usilovnými žiačkami.

Vydavateľ.

Predbežné poučenie o kuchyňskom náradí a kuchárskych výrazoch.

I. Jako má byť kuchyňa postavená.

Čo sa kuchyne týka, nemôže sa v tom nikomu rozkazovať ani predpisovať, ale napomenúť nezaškodí nikomu. Kde sa kuchyňa stavia, potrebné je na to ohľad brať, aby bola vidná a priestranná. Sporisko (obyčajne šparherd) má byť tak postavené, aby za ním ohnisko (hiard) bolo, pri tom má byť pár vetrných pecí (vindofen), na ktorých sa cukor a iné veci v chytrosti chystať musia. Ohnisko je preto potrebné, ponevádž mnohí neradi majú také pečenky, ktoré sa vo sporisku pečú, môžu sa teda pri otvorenom ohni piecť; tak tiež druhé jedlá, jako büftek a karbanádly, ktoré sa nad uhlami pečú, aby totiž smrad do komína išiel, ináčej celý dom smrdí. Pekárska pec, v ktorej cestá a rozličné pečivá piecť sa majú, má byť postavená naproti svetlu; pri varení nepečie sa pečivo na sporisku poriadne, obzvlášte maselné cesto pečie sa v peci o mnoho krajšie. Vedľa kuchyne je potrebná chyža, kde sa všeličo k jedlám pripravuje, podzemná vidná komora je tiež potrebná na lizy (sulce) a jiné chladné prípravy, jako i osobytná stolmi zaopatrená chyža na umývanie riadu. Ďalej má byť v kuchyni kotôl, kde sa voda hreje; na čistú vodu vaňa s vrchnákom, ktorá každodenne má sa vymyť. Pekacie rúry majú byť do svetla obrátené, stoly so stolkami (šuplodnami); tably (táfle) majú byť z čistého

tvrdého dreva a čo najpríhodnejšie majú sa postavať. Do okola majú byť police, kde sa kastrole klásť a pokrievky vešať budú; kastrole a hrnce tak sa klásť majú na police, aby z vňútra povetrie maly, keď sa potrebujú, majú sa opláknuť čistou vodou. Na furmy a veľké mysy (vajdlingy) je potrebná kasňa s poličkami a mrežovými dvierkami, aby mala povetrie, furmy čisto sa majú držať; keď sa vyprázdnia, musia sa často vymyť, suchou handrou utrieť a na určité miesto položiť; kuchyňský riad, šafle, krhly a jiné veci nemajú sa brať na inšiu potrebu, jako do kuchyne; čo je na varenie a pitie, má ostať čisté. Medené kastrole majú byť viac vysoké nežli široké, k čomu i pokrievky patria. Je síce pravda, že medené náradie je drahšie nežli iné, ale preto aj trvácnejšie. Kto teda medený riad kupuje, nech na to hľadí, aby bol massívne srobený a z vňútra dobre vycinovaný. V takýchto kastroloch nemajú sa zápražky robiť, tým menej červenobrunátne, lebo tým veľmi sa kazí cinovanie; nemajú sa z vňútra pieskom drieť (rajbať), keď aj na dne dačo prihorelo, vtedy nech sa dá doň popola a vody, a nech sa nechá stáť na teple. ím sa prihorené samo od seba odmočí. Kto si teda medený cinovaný riad udržať chce, musí na to pozorovať, aby pozostalé, zvlášte kyslé jedlá nenechaly sa v kastrole, na to je hlinený alebo porcelanový riad potrebný. Ponevráč vo zle cinovaných kastroloch varené jedlá zdraviu škodia, napomínam mnohých, aby odložili skúposť alebo nedbanlivosť, a aby si ích dali zacinovať, veď jedlo je k udržaniu, nie ale k ukráteniu zdravia. Potrebné sú všelijaké panvice (pfanne) na varenie rýb, ktoré podľa toho, čo sa varí, majú byť lebo dlhé, lebo okrúhle, alebo uhlaté, tak tiež tepše na karbanádle atd. V kuchyni majú byť na výber rozličné furmy na sulce, plamanše a iné jedlá, obručné (rajfové) furmy, ktoré majú v prostriedku vyčnievajúcu dieru, drobné furmičky rozličnej velikosti majú tiež byť pohotove.

Čo sa samého varenia týka, tu musím hlavne tú osobu napomenúť, ktorej je kuchyňa sverená, teda kuchárku, kučiarku alebo samú gazdinú. V ktorom dome každodenne sa

kupuje do kuchyni príprava, má sa to stať vždy deň predtým, tak jako i jedlá pre budúci deň vždy deň predtým sa určiť majú, lebo často sa stáva, že pre všelijaké príčiny neprinde kuchárka na čas domov, alebo nedostane to, čo chcela, potom ešte len začne myslet, čo má miesto toho nakúpiť, pri čom čas pekne ubehne a neraz sladké veci s kyslími pri jednom a tom istom obede paradirovať musia, a Boh vie, jako sú schystané! Jako teda v každej veci je poriadok dušou, tak ani v kuchyni nesmie on schádzať, lebo z neporiadnej kuchyne nemôže vynsť poriadne pripravené jedlo a takéto nedodá človekovi tú dobrú vôľu a chuť, ktorá ztrovenie napomáha a vôbec život obveseluje. Každý nech zaopatrí svoju kuchyňu potrebnými vecami podľa toho, koľko má peňazí, pre chudobného nech je mierou jednoduchosť, bohatý ale nech sa nedá zahaňbiť skúposťou, lebo to každému divne pripadá, keď pri zlatom prstene a iných šperkoch počujeme v žalúdku cigáňov hrať. Nech panuje teda v kuchyni poriadok a aj tam nech sú hodiny kommandantom, ktorý každému, počnúc od kuchárky až po najposlednejšieho sluhu, jeho povinnosti v pamäť uvádza, čo všetko od dobrého príkladu kuchára alebo kuchárky závisí. Osoh z poriadku zacíti nie len panstvo, ktorému sa služby konajú, ale aj samo služebníctvo, jestli svôj dom a svoje gazdovstvo založí, lebo poriadok donáša stonásobný osoh. K poriadku patrí aj čistotnosť, ktorá sa nado všetko v každej aj tej najchudobnejšej kuchyňke odporúča. Kuchyňa má sa každý deň vymiesť; tably, šafle a iné náradie má sa po každom upotrebení lúhom a pieskom vydrieť (vyrajbať); stena a dlážka, ktorá pri umývaní sa ufrka, má sa tiež čisto držať, ináčej sa zahniezdia do kuchyne tí najhnusnejší hostia t. j. švaby, proti ktorým nezameškám zdeliť prosriedok, ktorým najľahšie vyplienit sa môžu. Keď teda každá kuchyňa podľa svojej potreby patričnými vecami zaopatrená a v nej odporúčaný poriadok zachovávať sa bude: môže sa podľa tejto knihy to najskvelejšie alebo najjednoduchejšie jedlo po chuti pripraviť; čoho dôkazom je to, že grófi a iní veľkí páni neráz lepšie si zapoludňovali pri istých príležitostiach v sedliackej chalupe

nežli pri svojom bohate obdarenom stole. Tak k. pr. istý gróf prindúc v čas svojho cestovania do sedliackeho domčoku pýtal sa, čo môže dostať k jedeniu. Sedliačka pripomnela žiarenú pečenku (rostbratl) a ju hneď aj pripravila hosťovi, čo on tou najvätšou chuťou sfaklil. Prindúc domov, rozprával toto pohostenie svojím domácim a naložil zo žartu svojmu kuchárovi, aby preukázal, že mu aj on po chuti tú pečenku pripraví, ale — žiarená pečeňa bola priveľmi žiarená t. j. prihorená. Hľa! to najjednoduchejšie jedlo podarí sa pri rozumnosti i nesbehlej v kuchárstve osobe, kdežto nedbanlivosť alebo neopatrnosť aj vyučeného kuchára zahaňbiť a prezradiť môže. Neni teda pravda, že pri plnej zásobnice (špajse) musí sa dobre variť, lebo k dobrému vareniu i toho najjednoduchšieho jedla požaduje sa rozumnosť a cvičenie, k čomu táto kniha každému príležitosť poskytuje.

II. O rozličnom pri varení potrebnom riade.

Každá rozumná gazdina dobre vie, čo do kuchyne patrí a prečo, preto neidem tuná spomínať veci, jako sú: válok, korýtko, dasku na miesenie atď., lebo tieto veci v tej najbohatšej jako i najchudobnejšej kuchyni sa nachádzajú pre všeobecnú svoju potrebu. Stáva sa ale, že v nektorých, čo len trochu zámožnejších domoch radi vidia istú rozmanitosť a zmenu v jedlách, aby sa v tej istej podobe človekovi nezunovaly, a z tejto príčiny uvádzam tu nektoré podrobnejšie veci, ktoré pre rozličné pripravenie jedál sú potrebné, a sice:

1. Dlábatká (Hohleisen) sú rozličné okrúhle alebo podlhovaté dlátka, ktorých výrezok (Ausschnitt) podobá sa srdcu, polmesiacu alebo iným figurám, tak že keď sa vydlabuje k. pr. mrkva, kaleráb, cibula a iné veci, tieto vyrezané kúsky dostanú tiež taký podobu, ktorá pre svoju novotu privábi chuť.

2. Vypichovadlá (Ausstecher) sú okrúhle cievky (rúry) všelijakej velikosti podľa toho, k čomu dakto vypi-

chuje cesto; tak k. pr. pri vypichovaní šišiek (krapňov, pampúchov) sú vypichovadlá lebo väčšie lebo menšie a kde tu sú aj rukoveďou (grifom, uchom) zaopatrené; môžu ony byť hladké alebo zubkovaté okolo krajov.

3. Mosadzený kotlík, ktorý sa rozoznáva od väčšieho kuchyňského kotla pre svoju potrebu, je veľmi potrebný na rozbitie sňahu; je on okrúhly a na boku sú pripevnené dve uška zo železa, aby pri práci pevne sa mohol prichytiť.

4. Tepša (plavon) sa podobá väčšiemu kastrolu s tým rozdielom, že nemá tak vysoký kraj, ale len na poldruha palca, ostatne môže byť okruhlý alebo štyrouhlatý a upotrebuje sa k pripravovaniu karbanádlov, filé i iných vecí.

5. Zubkovatý nôž je k vyzubkovaniu mrkvy, kalerábu, krumpiel a jablčok a tak sa s ním zachádza, jako keď sa obyčajným nožom krumple škrabú, teda nie aby sa s ním rezalo jako s obyčajným nožom, lebo potom nikto neuvidí zúbky; potrebuje sa on aj na garnirovanie mäsa a k iným prípravám.

6. Zubkadlo (Zwicker) menuje sa stroj podobný nožničkám, k čomu ešte patrí struna, aby totiž pri zubkovaní cesta samo sa otváralo a cesto aby sa tak neprilipovalo.

III. Názevy iných pri varení potrebných vecí.

Okrem horespomenutých vecí sú ešte i iné pri kuchárstve potrebné, ktoré ale sa nekupujú, lež sám, kto varí, musí si ich pripraviť a preto som ich od vrchních oddelil. Sem patrí:

1. Para (Dunst); je potrebná na prípravy všelijakých jedál, ktoré sa v pare z polovice varia, z polovice pečú. Nádoba musí byť dosť vysoká a priestranná jako furma; nemá sa pokrievkou celkom zakryť. K tomu istému cieľu slúži aj uhlatá tepša, ktorá stáť má na horúcom sporisku; do nej sa naleje vody, a prichystané omáčky, rago a jiné prípravy v

zakrytých nádobách do nej sa pokladú, aby ku potrebe horúce boly.

2. Lezon je taká príprava, ktorá slúži ku bielym omáčkam. Robí sa tak, že pár žltkov s citronovou šťavou (saftom) sa rozmieša a cez sítko sa precedí.

3. Lezon ku kremom sa tak pripraví, že žltky, koľko je potrebné, sa rozmiešajú a cez sítko precedia.

4. Legirovať znamená: zvýš prichystaný lezon pod ustavičným miešaním do horúcej omáčky lebo kremu zamiešať a zakryté dať do pary.

5. Krodon, ktorý slúži k rozličným prípravám chladných a teplých jedál, sú všelijaké zo žemlí, cesta, zelených a iných vecí povykrajované alebo vydlabané figurky; toto slúži nie len k okrase ale aj k lepšej chuti.

6. Karmel je tlčený a v panve na brunátno užiarený cukor, ktorý sa podľa potreby chladnou vodou zaleje; potom sa dá rozvariť a po uchladnutí dá sa do čistej flašky. Upotrebuje sa na farbenie omáčiek a zvlášte nápojov, k čomu aj náš slovenský čaj, t. j. hriato patrí.

7. Žíj znamená podľa udaného v knihe opisu spôsob, ktorým sa mäso a vôbec zverina pari (demfuje) na bielo alebo brunátno, z tohoto sa zrobí omáčka, aby jedlo lepšiu chuť dostalo. Žíj sa dá pre hoďajaké pečenky založiť, ku ktorým, keď sa pečú, potrebné je omáčky pridať. Keď sa týmto spôsobom morka, hus, telacina alebo iné mäso pečie, obleje sa pri nastolovaní brunátnožltým vlhom (saftom).

8. Ľad (Eis) je tekúci cukor a je dvojaký: prvý v druhej knihe č. 18 spomenutý ľad upotrebuje sa k okrášleniu všelijakých cukrových vecí jako i ku tortni, na ktoré sa cez papierovú škarniclu leje, a toto sa volá ľadiť. Druhý ale pod č. 22 opísaný spôsob v tom záleží, že sa tortňa alebo iné veci celkom cukrom obvinú, tak že dostanú vôkol cukrovú kôru, čo môžme pomenovať slovom: obľadiť.

9. Vetrová látka (Spanischer Wind) v knihách často pripomenutá robí sa z bielkov a cukru, a potrebuje sa ku všelijakým cukrovým veciam a konfektom.

IV. Vysvetlenie rozličných pri varení bežných názevov, aby sa pri robote nemuselo porád vysvetlovať.

1. Sautirovať znamená: kúsky mäsa (filé) do frišného, čisto rozpusteného masla omáčať, na tepšu rozklásť a pred samým nastolovaním (auftischen) na chytrom ohni za jednu lebo dve minuty odpiecť.

2. Mijotirovať je toľko, jako: rybacie kúsky (filé) mäsa, jaké ku všelijakým jedlám patrí, s pridaním omáčky lebo masnej polievky, kedy jako treba, dať do nádoby, túto dobre zakryť a veľmi pomály variť nechať. Toto slúži nie len k ozdobe jedál, ale sa môže aj osobite na mysu poklásť a vlhom (saftom) poliať.

3. Brajzirovať znamená: filé alebo mladé kurence do nádoby dať, na to masnej polievky naliať a zakryté po vôli variť nechať; takto pripravené môžu sa podľa vôle upotrebiť.

4. Marinovať, t. j. rozličné pečenky jako zverinu, hyd či pečené či smažené na kúsky pokrájať, do nádoby dať, k tomu pridať cibuľu a biele utlčené korenie, k čomu sa i horčica (senf) pridružiť môže, toto celkom poliať a dobre zakryté nechať stáť za nekoľko hodín alebo prez noc.

5. Plamenit (flammen) znamená: na plameni opáliť tie vlásky, ktoré ostanú na vtáctve alebo hyde, jestli sa na sucho čistí.

6. Blanžirovať je: do vrelej vody položené zelené veci, ovocie, nie celkom na mäkko uvariť, leť len obvariť.

7. Drezirovať znamená: vtáctvo, zajaca, hyd, prasa a iné usporiadať, motúzom sviazať a slaninou prepchať (vyšpikovať), aby poriadnu formu dostalo.

8. Degrozirovať: z rozličných omáčok, keď sa čisto vyvárajú, masť alebo penu zvrchu zberať.

9. Pasírovať: drobno krájané alebo sekané mäso prez sito pretrieť.

10. Bardirovať: vtáctvo alebo hyd miesto špikovania celkom slaninou obvinúť, motúzom okrútiť a na ražni piecť.

11. Desojsírovať: z mäsa, hydu kosti povyberať, aby sa neporušalo.

12. Dežorzirovať: telacie modzgy a jiné mäso, ktoré je krvou zabehnuté, aby sa krv vytiahla a mäso biele ostalo, do chladnej vody dávať, s nádobou na oheň položiť, keď sa začína sohrievať, studenou vodou zaliať, zase na oheň dať a týmže spôsobom pokračovať, kým neostane biele. Týmto spôsobom môže sa s každým mäsom tak zachádzať, ktoré v letnom čase ľahko zpáchne.

13. Hajtlovať znamená: zo zajacového a srňacého chrbáta alebo stehna, keď sa na pečenku potrebuje, blanu tak zrezať, aby sa neporušalo mäso.

V. O korenení jedál.

Čo sa týča korenenia jedál, o tom sa nedá ani veľa ani dlho dohadovať, poneváč to patrí k chuti, a táto neni u všetkých ľudí jednaká. Pri korenení jedál musí kuchárka brať ohľad nie len na chuť, ale aj na prírodu toho človeka, pre koho chystá jedlo. Ohľadom chuti dá sa poznamenať, že nektorí nemôžu nijak strpeť žiadno korenie, poneváč ím dusenie a kašeľ zapričiňuje; pre druhých zase nie len že je korenie skoro v každom jedle obľúbené, ale ešte i pri nastolovaní jedla si pridá korenie podľa toho, či si ho viac lebo menej žiada. Častejšie sa ale musí ohľad brať na ľúdsku prírodu a zdravie, ktoré je každému milšie nežli hodajaká dobrá chuť. Nejedon sa naide, ktorí len tak pachtí za korením, ale keď ho užije, hneď mu zaškodí, a preto podľa zdravého rozumu nech radšej utrpí chuť nežli zdravie, dľa čoho i kuchárka má sa riadiť. Poneváč teda korenenie jedál podľa všeobecnej mienky nie len zkúsených ľudí vôbec, ale aj zvlášte lekárov pre čistenie krvy a udržanie zdravého ža-

ládka veľmi užitočné je, mnohí ale následkom svojej slabej prírody tela ťažko strpeť môžu: nech sa kuchárka toho pravidla drží, aby sa patričné jedlá radšej v menšej miere, áno len tak, aby sa zbadalo, korenily, pri čom každému milovníkovi lepšie okorenených jedál slobodno je, hoďaktoré jedlo podľa svojej vôle a chuti si okoreniť; bez toho žeby jedon lebo druhý hosť na jedlo zťažovať sa mohol.

VI. Rozličné druhy korenia.

Indický šafran. Tento má veľmi tuhú vôňu a v ňom si obľubujú angličania, turci, egyptčania a zvlášte indiani, kdežto u nás zriedka sa potrebuje, vyjmúc nektoré menšie hostince. Mnohí ho radí majú v plnenej kapuste, nektorým ale zase škodí.

Škorica. Je to kôrka z konárikov škoricového stromu zlúštená, má príjemnú chuť, preto sa dá potrebovať k pečivám a nápojom, avšak v malej miere, lebo ona vňútorné živly rozpaľuje.

Vanilija. Táto rastie vo východnej a západnej Indiji, má príjemnú vôňu a je najprimeranejšia k chladným jako i teplým mliečnym prípravám; k nej neni treba iné korenie pridávať.

Dumbier. I toto korenie je mnohým nepríjemné a preto sa zriedka potrebuje, avšak k dobrému troveniu je pre žalúdok veľmi užitočné.

Muškatový kvet a orech. Oboje dodáva polievkam dobrú chuť a žalúdok zmocňuje; orech s miešaným korením dodáva pečivám príjemnejšiu chuť.

Hrebíčky. Tieto majú tuhú vôňu so štiplavou chuťou a sa potrebujú k mnohým jako chladným tak i teplým prípravám, avšak len v malej miere sa majú brať k tomu.

Biele a čierne korenie. Oboje sa rodí na jednom strome a ten jediný je rozdiel medzi nimi, že čierne korenie je nedozreté, biele ale už dozreté zrnko a neni

tak štiplavé jako čierne. Upotrebúva sa ono každodenne pri polievkach jako i ku rozličným šalátom a má zvláštny název conkasse. Je ale ono dobré i pre slabý žalúdok a proti kašlu, keď sa totiž pár zrnkov medzi zubami rozhryzne, prežrie a za tým voda zapije.

Nové alebo bobkové korenie. Toto sa samo v sebe zriedka upotrebúva, lež sa smieša so škoricou, muškatovým kvetom a orechom, hrebičkami a tak sa na prášok potlčie, čo je veľmi primerané ku pečivám.

VII. O voňavých k rozličným omáčkam a pareným jedlám potrebných zelinách.

Tieto zeliny, ktoré si každý sám v zahradke dochovať, v zime na úvetrí usušiť a k mnohým jedlám upotrebiť môže, sú následovne:

Bazalika: je známa, tuho voňavá zelina, potrebuje sa v malej miere k vareniu rýb a zelín, marinovaniu a zasoleniu.

Šalvija: má tuhú vôňu a upotrebuje sa k pareniu (demfovaniu) mäsa. Keď má človek v ústach pupence (plusgiery), je dobre čerstvou šalvijou si natierať, suchú vo vode variť, liadku upáliť, k tomu ešte trochu octa dodať a v ústach za krátky čas držať, kým celá horúčosť sa vytiahne.

Rozmarín je známa domáca zelina, upotrebuje sa k pareniu rýb, čím tieto znamenitú chuť dostanú.

Materiná dúška je dvojaká: zahradnia a polnia. Upotrebuje sa ona ku rybám a zvýš menovaným prípravám.

Majorán je každému dobre známa zelina a jak čerstvá tak i suchá sa dáva pri pečení do husy, kačky a morky, lež i iným jedlám dodáva chuť.

Tarkan je zelina, ktorú každý deň treba do omáčiek, rýb, zverov jako i k pripraveniu octu. Táto zelina často sa pripomne v našej knihe, preto si ju treba v hodnej miere za-

opatriť. V letnom čase je potrebný aj čerstvý kôpor, ktorý sa v zime usušiť môže; to isté platí i o petržlene.

Toto sú tie predbežné poznámky, ktoré je potrebné vedeť pri každej väčšej kuchyni, zvlášte keď je kuchyňa jednej osobe, či kuchárke alebo chlapovi sverená. Lebo kde sa dom po pansky vedie, tam i kuchyňa musí byť dobre zariadená a všetkými potrebnými vecami zaopatrená, ináčej by bolo po panštine. Avšak i v menších domoch potrebujú sa niekedy tieto poznámky, zvlášte keď dakde chystajú hostiny na veselie, krštenie, hody atď. Nech si teda každá varením sa zaoberajúca osoba tieto poznámky prečíta, lebo doista pre každú i tú najchudobnejšiu kuchyňu najdú sa také veci, ktoré každý deň sa potrebujú, ale asnáď nie tak jako tomu treba, preto často i to najjednoduchejšie jedlo nevypadne dľa chuti.

I. Oddelenie.

O polievkach.

A) Čiastka.

Mäsité polievky.

1. Brunátna hovädzia polievka.

K pripraveniu tejto polievky vezme sa 12 lôtov hovädzého špiku, kde toho niet, z obličiek čerstvý loj alebo slanina, pokrája sa na malé lístoky a porozkladá sa na dno kastrola, aby bolo celé pokryté. Na to sa pokrája cibuľa na drobné listy, ktoré tiež po celom dne sa rozsypú. 2 *ℓ.* (funty) hovädzieho na kúsky pokrájaného a pár zrnkami čierneho korenia naplneného mäsa pokladie sa na rozloženú cibuľu po celom dne, k tomu sa ešte pridajú telacie kosti, kridelká z morky, zo sliepky alebo z husy, podleje sa vodou, položí sa na oheň a nechá sa parit (dinstovať), kým nedostane žltobrunátnu barvu. Po obdržaní tejto barvy zleje sa masť z neho do čistej nádoby, miesto odliatej masti naleje sa naň žajdlík studenej vody, doplní sa hovädzou polievkou a nechá sa od jedného boku povoľne varit. Okrem toho dajú sa ešte k tomu zelené čisto umyté veci jako: mrkva, petržlen, paštrnák, kaleráb a pol hlávky kélu, varią sa spoločne v tej istej nádobe asi dve hodiny, kým sa nechystá obed. Potom sa odloží kastrol s polievkou na stranu, masť z novu

vyvarená z vrchu sa zobere, polievka sa precedí a dľa potreby posolí. Po zcedení polievky naleje sa na kosti, až niet zbytočnej polievky, z novu voda, nechá sa dobre vyvariť, ocedí sa do čistej nádoby, nechá sa na chladnom stáť a upotrebuje sa k rozličným omáčkam. Kde sa často brunátna polievka robieva, slúži masť, ktorá sa z nej zoberie, miesto špiku alebo slaniny.

2. Lizová (sulcová) polievka k rozličným jedlám, menovaná glás.

Táto polievka, v tuhom stave glás menovaná, keď sa vo vätšej nádobe a vo vätšej miere pripraví, môže sa upotrebiť na mnohé razy, poneváč človek len kúšťok z tohoto glásu hodí či do polievky či do čistej vody, už má ten najsilnejší pokrm ľahkým spôsobom prichystaný, preto aj vo vätšej miere sa udáva predpis k pripraveniu tohoto glásu, poneváč sa on za dlhý čas dá zachovať a raz na vždy sa pripraviť môže, a síce nasledovne: Vezne sa 10 *ℓ.* (funtov) hovädzieho čerstvého mäsa zo stehna a zpod lopatiek, 5 *ℓ.* telaciny a očistené staré sliepky; toto všetko sa drobno poseká, dá sa do hrnca alebo do kastrola dľa veľkosti asi 20 holbového, na to sa naleje studenej vody, postaví sa na sporisko, nechá sa povoľne variť a pena z vrchu sa sberá. Do kastrola sa založí žij, (pres) a dá sa pilný pozor, aby všetko žltobrunátnu barvu dostalo, všetká masť sa dolu soberie, pozostalá vec ale sa vodou podleje. Keď sa to zvarí, smieša sa všetko spolu, k tomu sa ešte pridajú dva staré holuby, ktoré polovic upečené sa posekajú, celé sa pokrievkou zakryje a nechá sa za šesť hodín po vôli variť. Jestli šamutina na vrch vynde, soberie sa do čista; potom sa vezne mrkva, petržel, paštrnák, pol hlavky kélu, zeler a malá čiastka čierneho korenia, všetko čisto umyté dá sa do kastrola a všetko spolu nechá sa za dve hodiny variť. Potom sa vezne od ohňa, nechá sa za pol hodiny stáť, aby všetká masť na vrch vyšla, ktorá sa musí dolu sobrať, precedí sa cez plátno do

hrnca, odloží sa na studené miesto a nechá sa stáť, počím stuhne. Jestliby na druhý deň ešte ostala masť na polievke, tá sa všetká tiež soberie, dá sa v hrnci na oheň, aby sa rozpustila, potom sa vezne kastrol, do ktorého sa všetká smestí a precedená dá sa na oheň variť. Keby sa pri varení ešte vyhodila pena, táto sa soberie, soliť ale netreba. Aby sa to neprihorelo, mieša sa od spodku čistou varechou, a keď začne hustnuť, dostane hnedú farbu, pri celom zachádzaní ale treba poznamenať, že neni potrebný tuhý oheň k váreniu. Keď je už na try žajdlíky vyvarené, vleje sa do spusteného (štircovaného) kastrola, odloží sa na studené miesto, nechá sa za 12 hodín stáť v ňom, potom ale sa z neho von vezne a drží sa na suchom, chladnom mieste, kým sa potrebovať bude k rozličným jedlám. Na zcedené kosti nech sa ešte naleje voda, to nech sa dobre vyvarí a do nádoby precedí, čo sa dá upotrebiť ku všelijakým omáčkam. Keď táto hustá massa, menovaná glás, podľa tohoto predpisu dobre srobená je, je ona nevynahraditelná pre cestovného, ktorý často do viac krčiem prínde, kde lebo zlej alebo žiadnej polievky nedostane; lebo jestli sa zo spomenutého glásu kúšťok jako orech v čistej vode zvarí, má človek tu najlepšiu polievku. Zo spomenutých odlievaných polievok môže sa každodenne malý kúsok glásu privárať a do hrnčených nádob zlievať, pravda len v tých domoch, kde sa to môže stať.

3. Biela hovädzia polievka.

Podľa počtu osôb vezne sa na každú pol funta hovädzieho mäsa, postaví sa do vodou naplneného hrnca, šamutina sa usilovne dolu sberá, by polievka čistá a priezračná ostala, a nechá sa voľne variť. Kto rád jedáva dobrú hovädziu polievku a kus mäsa, lebo hovädzia polievka je neomylne najlepšia, nesmie byť mäso čerstvé zo zabitého hováda, ale má byť podľa času, t. j. či je zima, jar, jaseň lebo leto, viac lebo menej odležané. Do hrnca sa pridajú ešte telacie kosti a krídelká z morky, z husy a iného hydu; keď sa mäso dobre

povarilo, dá sa naň v studenej vode čisto umytý petržel, mrkva, paštrnák, pori, zeler, pol hlávky kélu a kôrky zo žltej cibule, spolu sa nechá variť, a keď sa blíži hodina k obedovaniu, odloží sa hrniec s polievkou na stranu, masť z nej sa zobere, polievka sa cez čisté plátno alebo husté cedidlo precedí a dľa vôle sa dá do nej hoďačo, cesto lebo iné, o čom zase zvláštne poučenie sa dá.

4. Brunátna polievka s konsumé.

Čerstvé maslo vo veľkosti obyčajného vajca rozpustí sa v nádobe, doňho sa dá toľko múky, koľko to maslo vsiakne, zaleje sa bielou polievkou a ustavične sa mieša, aby nebolo husté ani riedké, toto sa prez sítko precedí do čistého kastrola alebo aj do inšej nádoby, celé sa posolí a dá sa doň 6 celých vajec, ktoré sa dobre rozmiešať musia. Toto sa položí do maslom vymastenej ranice (furmy) a dá sa za hodinu parit (dinstovať); toto sa volá konsumé. Zo zelených vecí nakrájajú sa tenké rezance, dajú sa do nádoby, obyčajne do kastrola, na ne sa precedí hovädzej polievky a to sa nechá na mäkko uvariť. Keď je čas k nastolovaniu, prichystaná polievka pod č. 1. horúca sa vleje do mysy, konsumé sa z rajnice von vezne a krája sa ližicou na spôsob halušiek do polievky, zo zelených vecí uvarené rezance dajú sa tiež do nej, a položí sa na stôl.

5. Brunátna polievka s konsumé zo zelených vecí.

Zelené veci sa očistia a na tenké rezance pokrájajú; do kastrola dá sa kus čerstvého masla, ktoré sa nad ohňom roztopiť musí, a do tohoto masla sa dajú tieto rezance, najprv ale sa posolia a tak sa nechajú parit a keď sú mäkké, dajú sa vystydnuť. Potom sa vezme toľko omáčky jako zvýš stojí do nádoby, v ktorej sa i 6 celých vajec dobre rozmieša, s týmto všetkým sa prichystané už želené veci z ľahka smie-

šajú a dajú sa do vymastenej furmy. V tejto sa nechá za hodinu parit, prichystaná horúca polievka sa do mysy vleje a s konsumé sa tak pokračuje, jako zvýš stojí a potom sa nastoluje. Aj do bielej polievky môže sa dať takto pripravené konsumé a síce tak, keď sa polievka s nekoľko žltkami legiruje.

6. Brunátna legirovaná polievka s reisom.

Do vrelej vody dá sa 12 lôtov čisto umytého reisu, nechá sa málo v nej povariť, vleje sa na sito, premyje sa studenou vodou a dá sa do kastrola. Naň sa precedí biela polievka, posolí sa a nechá sa tak variť, aby aj celý aj mäkký ostal. Keď je čas k nastolovaniu, vezne sa dobre hustého reisu do polievkovej mysy, doň sa vmieša vo velikosti vajca kus čerstvého masla s nekoľko žltkami, pri čom sa pozoruje, aby sa nesrazily, doleje sa dľa potreby polievky, posolí sa a dá sa na stôl. Osobite na tanier sa nadrie (narajbe) taljanský sýr menovaný parmazan a s polievkou sa podáva pri stole; sýr sa preto nedáva do polievky, ponevádž mnohí nemôžu ju so syrom užívať.

7. Brunátna polievka s kelovým fanclom.

Štyry hlávky čisto umytého kélu dajú sa do vrelej vody, posolia sa a nechajú sa za pár minút variť. Keď sa už obarily v horúcej vode, vyberú sa do studenej vody a po vystydnutí vytlačí sa z nich voda. Z novu posolené dajú sa do žíja; keď sú na mäkko odparené, vyberú sa, potom sa pokrája krivým nožom ¼ ℓ. čerstvého masla, ktoré sa v širokej myse (vajdlink) na penu rozmieša, do čoho ale ešte prinde celé vajce, päť žltkov jedon za druhým; ku ostatku vmieša sa doň pokrájaný kél, a potom sa ešte rozmrví žemla, smieša sa s múkou za ližičku, dá sa doň, posolí sa trochu, aby i tieto ostatnie prídavky dostaly chuti, trochu sa dá tlčeného korenia a vloží sa do vymastenej a žemlovými mrvinami

posypanej tepše, aby rovnako roztrené bolo. Tak dlho sa pečie, kým neostane žlté, potom sa prevráti na čistú dasku, pokrája sa na kúsky, a keď sa polievka varí, dá sa to do nej; ku koncu keď pokrájané kúsky na vrch začnú vychádzať, dá sa do mysy a tak sa nastoluje.

8. Tlčená polievka s vysmaženou žemlou.

Kúsky z pozostalých z druhého dňa pečeniek dajú sa i s koštialmi do mažiara, dobre sa potlčú a vyberú sa do kastrola. Nato sa zobere masť z polievky, táto dá sa doň, zakryje sa a nechá sa na ohni parit. Zemlu treba po zldžky rozkrájať, na žlto užiarit, dať do kastrola, na to naliať hovädzej polievky a zakryté nechať varit, keď sa dobre prevarilo, pretrie sa cez sito, dá sa z novu do umytého kastrola a odloží sa na teplé miesto. Potom sa pokrája žemla na tenké rezance, vysmaží sa na žlto v horúcom masle, z ktorého dá sa masť dobre odtiecť, žalúdok (zúzik) pokrája sa tiež na tenké rezance, prichystaná horúca polievka sa s nekoľko žltkami legiruje, vysmažená žemla i s pokrájaným žalúdkom dá sa do nej, táto sa vleje do polievkovej mysy a dá sa na stôl.

9. Tlčená polievka z jarabíc.

Čisto umyté jarabice dajú sa do žlja, nechajú sa na mäkko uparit, potom sa prsia od kosti zberú, pokrájajú sa na drobné rezánky, kosti sa dajú do mažiara, k tomu sa dá zelenina do žlja a všetko spolu sa dobre potlčie. Do masti, v ktorej sa jarabice parily, dá sa za ližicu múky, rozmieša sa, bielou polievkou sa zaleje, tlčené dá sa dnu, zakryje sa a nechá sa spolu varit. Nato sa pretrie toto cez husté sito, dá sa nazpät do čistého kastrola a nechá sa na teplom mieste stát. Žemla na rezance pokrájaná sa vysmaží; keď je čas obed shotovit, legiruje sa prichystaná polievka s nekoľko

žĺtky, posolí sa, dá sa do mysy, prichystané prsia so žemlou do nej a dá sa na stôl. Na ten istý spôsob sa robí polievka z bažantov, divých holubov, kačíc, iných menších vtákov atď.

10. Biela polievka pre nemocných.

Vezne sa na try holby čistý hrniec, do ktorého sa dá pol druha funta na kúsky posekaného hovädzieho mäsa, naň sa naleje studená voda, potom sa polovic starej sliepky dobre v mažiari potlčie, pridá sa k predošlému, dá sa na oheň a pena z vrchu sa pozorne zberá. Ďalej sa pokrája na kúsky pol funta telacieho mäsa, dá sa tiež k tomu a potrebné je na to hľadeť, aby sa všetko spolu od jedného boku varilo. K tomu sa ešte pridá trochu zelených vecí, a síce: mrkvy, petrželu, kalerábu a trochu neskôr očistených zemiakov; keď sa všetko toto dobre spolu povarilo, pri čom sa masť do čista soberie, precedí sa pre nemocného cez čisté plátno do kávovej čaše (šálky), málo sa posolí, aj to len tá, ktorá sa v čaše nemocnému podáva dľa žiadostí a potreby. Ostatniu polievku treba na chladnom mieste držať a dľa potreby pre nemocného zohriať. Stáva sa, že niekedy nemocný dľa lekárskeho nariadenia nesmie okrem polievky nič inšie požívať, a kto polievku vedľa tohoto predpisu zrobí, nemocný doista neztratí silu, čo z vlastného presvedčenia viem. Preto musí byť polievka vždy prichystaná, a jestli vynde, má sa čerstvá navariť, až je nemocnému i na ďalej ešte potrebná.

11. Vínová polievka pre nemocného.

Do kávovej čaše dá sa polovic vína a polovic vody, vleje sa do nádoby a nechá sa na ohni variť. Ďalej sa 4 loty cukru z ľahka na citrone otrú, potlčú sa v mažiari, dajú sa do hrnčoka, do ktorého sa dva žĺtky dajú a tak dlho varečkou miešajú, až sa peniť bude. Do tohoto sa vleje víno pod ustavičným miešaním a mieša sa na teple až zhustne; potom

sa vleje do prichystanej čaše, dá sa k tomu užiarená žemla, a polievka pre nemocného je hotová.

12. Vínová polievka pre šestonedielky.

Dľa horeudaného predpisu odmerá sa víno s vodou, nechá sa varif; do hrnčoka dá sa jedon žltok, kus cukru, pol ližice čerstvej smotanky, kus čerstvého masla vo veľkosti lieskového orechu, do čoho sa vleje pod ustavičným miešaním prichystané víno; mieša sa na horúcom mieste, avšak varif sa nesmie, a dá sa horúce v čaši, komu prináleží.

13. Žemlový panádl pre šestonedielky.

Z polovic žemly odmrví sa kôrka, namočí sa v studenej vode a po namočení vytlačí sa z nej voda, žemla sa dá do nádoby, nacedí sa na ňu polievky, ktorá je bez všetkého korenia prichystaná a len polovicu zo všetkého obsahuje, jako polievka pod č. 10. aby nebola tak mocná. Keď sa žemla s polievkou svarila, dá sa do hrnčoka, k tomu sa pridá kúštik čerstvého masla, spolu sa rozhabarkuje, máličko sa posolí a dá sa do čaše pre patričnú osobu.

14. Geršlová polievka pre šestonedielky.

Žajdlík očistenej geršly dá sa do holbového hrnčoka, na ňu sa naleje vrelej vody, nech sa pomály varí a často mieša, aby neprihorela; keď je už dosť mäkká, vezne sa z nej do inej nádoby, do ktorej sa dá kus čerstvého masla vo veľkosti pol vajca, varechou sa dobre spolu smieša na teplom mieste, dľa potreby sa rozriedi s prichystanou polievkou, trochu sa posolí a cez čisté sítko do kávovej čaše precedí. Má-li nemocná smäd, dá sa do tejto polievkky pár

kvapôk citronovej šťavy (saftu), keď nemocná žiada, nech sa jej dá dľa potreby, ostatné nech chladné stojí. Pri takej príležitosti má byť prichystaná v dome i geršla, i polievka, i citron.

14. Mrkvová polievka s rezancami.

Mrkva sa pokrája na kúsky; do kastrola sa dá kus čerstvého masla. Keď sa toto roztopí, dá sa doň drobne pokrájaný petržel, na to sa dá mrkva, podleje sa vodou, zakryje sa a nechá sa parif, pri čom sa má pozor dať, aby nič neprihorelo. Na kúsky pokrájaná a na žlto užiarená žemla dá sa do mrkvy, celé sa doplní hovädzou polievkou, nakoľko je potrebné, a nechá sa zakryté variť. Keď sa všetko spolu varilo, pretrie sa prez sito, dá sa zpátky do čistého kastrola, ešte raz sa varí a nechá sa na teplom mieste stáť. Potom sa zrobí z dvoch vajec cesto, vyvalká sa na tenko, z neho sa pokrájajú krátke rezance na spôsob ovsa a pred nastolovaním zavaria sa do polievky. Konečne sa dajú do hrnčoka dva žltky, nekoľko ližíc sladkej smotanky, toto sa rozhabarkuje (rozšprudluje) s polievkou, táto sa posolí, do nej sa dá ešte potlčeného muškatového kvetu a celé sa vyleje na polievkovú mysu.

16. Polievka z turčanskej repy.

Dľa potreby vezne sa čisto umytej a obielenej čerstvej repy a pokrája sa na kúsky; do nádoby nad ohňom postavenej dá sa kus čerstvého masla, do tohoto repa, nechá sa na mäkko a žlto parif, k tomu sa dodá za ližícu múky, zaleje sa polievkou a nechá sa variť. Potom sa prez sito pretrie, dá sa zpátky do čistej nádoby a nechá sa na horúcom mieste stáť. Keď je už čas k nastolovaniu, legiruje sa s nekoľkými žltkami a dá sa do mysy. Osobytne na tanieri dá sa na rezance pokrájaná žemla na stôl.

17. Krumplová polievka s krumplovými plnkami (knedlikami.)

Umyté a obielené krumple pokrájajú sa na kúsky, do kastrola sa dá kus čerstvého masla vo veľkosti vajca, zelený petržel s cibuľou sa pokrája, v tom masle sa upraží, prichystané krumple dajú sa do kastrola a nechajú sa na mäkko variť. Keď sú mäkké krumple, dá sa do nich za ližičku múky, zalejú sa hovädzou polievkou, nechajú sa variť, potom sa celé pretrie cez sito, dá sa znovu do čistého kastrola a nechá sa na templom mieste stáť. Nekoľko v kožke uvarených zemiakov, práve keď sa za horúca lúpajú čili bielia, pretiera sa prez sito; šesť lôtov čerstvého masla rozmieša sa v nádobe (vajdlingu) na penu, doňho sa jedon za druhým dá 6 žltkov a do tohoto sa dajú pretreté už ochladnuté zemiaky. Žemla na drobné kocky pokrájaná a v masle na žlto vypražená dá sa k tomu, dobre sa spolu všetko rozmieša, posolí a z tohoto sa robia plnky (knedliky) jednej velikosti. Aby sa žiadna nehoda nestala, môže sa najprv prvá zrobená plnka na zkúšku do čisto odcedenej polievky dať, či sa nerozvarí, čo jestli by sa stalo, treba pridať k masse na plnky určenej rozmrvenú (orajbanú) žemlu; potom keď sa čistá hovädzia polievka dobre varí, zavaria sa do nej plnky a keď sa vyhodí pár kochlíkov, ocedia sa, dajú sa do polievkovej mysy, a na ne sa vyleje spomenutá prichystaná krumplová polievka, ktorá sa s dvoma žltkami a pár ližičkami polievky zalegiruje, posolí a s málo potlčeným muškatovým kvetom pomieša; potom zrovna do mysy na stôl.

18. Hrachová polievka s geršlou.

Na mäkko uvarený hrach pretrie sa cez sito; do kastrola sa dá kus čerstvého masla, doň za ližicu múky, z tohoto sa zrobí zápražka, do ktorej sa dá ešte na drobno pokrájaný zelený petržel s cibuľou a nechá sa trochu upražiť. Potom sa zaleje hovädzou polievkou; na mäkko uvarená

geršla ale dá sa na sito, premyje sa studenou vodou, dá sa do polievky, spolu s pretretým hrachom nechá sa po vôli variť a posolí sa; do hrnčoka dá sa nekoľko žltkov, pár ližíc smotánky, toto sa s polievkou zalegiruje, dá sa do mysy a na stôl. Vedla predpisu robia sa na tento spôsob i pôstne polievky, len že miesto hovädzej polievky vezne sa voda na doplnenie.

19. Raková polievka.

Koľko rakov je potrebné, umyje sa čisto vo vode, postavia sa do vrelej vody, posolia sa, nane sa dá kus zeleného petrželu, nechajú sa zvariť, odložia sa na stranu a po malom odstatí sa ocedia; mäso z chvostikov sa vyberie, horká látka z chrbtov sa odstráni a z chvostikov vybraté dá sa do mažiara, s 12 lôtmi masla na drobno sa potlčie, dá sa do nádoby nad oheň a často sa mieša, kým neostane pekné žlté. Čisté plátno omočí sa do vody, vytlačí sa z nej, rozostrie sa na prichystanú nádobu, raková masť naň sa vyleje a medzi dvoma varechama sa vytlačí; vo vode omočí sa žemla, i táto po odmočení sa vytlačí z vody a poseká sa; do kastrola sa dá kus čerstvého masla; keď je rozpálené, dá sa doň drobno pokrájaný petržel, práve toľko pažitky, do tohoto posekanú žemlu a to sa s dvoma vajci rozmieša. Kus masla dá sa do panvice so širokým dnom, a keď je maslo rozpálené, rozloží sa rozmiešaná už žemla po celom dne, do tohoto sa popchajú prichystané rakové chrbty, keď je plnenka od spodku žltá, prevráti sa, nechá sa trochu pripiecť a vezne sa von. Do masti dá sa za ližicu múky, drobno krájaný petržel, to sa trochu popraží, zaleje sa hovädzou polievkou, posolí sa a nechá sa variť. Každý z prichystaných rakových chvostikov rozkrojí sa na štvoro a chrbty od žemly sa oddelia; žemla, ktorá sa zpomedzi chrbtov obkrája, pokrája sa na drobné kocky, všetko sa dá do mysy; do hrnčoka sa dajú dva žltky, pár ližíc sladkej smotanky, toľko rakovej masti, prichystaná polievka sa s týmto legiruje a vyleje sa do mysy na prichystané raky.

20. Brunátna polievka s plnkami z čiernej pečenky.

Pol funta telacej čiernej pečenky utlčie sa v mažiari, pretre sa cez sito, na drobné kocky pokrájaná žemla dá sa do panvice, masť z polievky sa zoberie, v tejto polievke sa žemla k zmäknutiu nechá stáť; keď rozmäkla, dá sa k nej pretretá pečenka, dobre sa rozmieša i so štyrmi žltkami jedon za druhým, ku ostatku sa pridá k tomu rozmrvená žemla, pokrájaný zelený petržel, trochu korenia a celé sa posolí; ešte raz sa celé rozmieša, nechá sa na chladnom mieste stáť, aby stuhlo, a potom sa robia malé okruhlé plnky vo veľkosti lieskového orechu, tieto sa vysmažia v masle a nechajú sa z masti dobre odtiecť. Konečne sa nechá zvariť brunátna polievka, smažené plnky sa do nej zavaria a keď vynde pár kochlov, vyleje sa na mysu a zrovna sa zanesie na stôl.

21. Russká polievka.

Zo všetkých očistených zelených vecí vezne sa rovná miera, tieto sa pokrájajú na drobné kocky, dajú sa do kastrola, nane sa naleje hovädzia polievka a zakryté nechá sa celé variť. Pozdejšie dá sa k tomu za hrsť ryžu (reisu) a na to je potrebné pozor dávať, aby ostal ryž i celý i mäkký. Z morky žalúdky i telacie v polievke uvarené nôžky tiež sa na kocky pokrájajú, dajú sa dnu do kastrola a nechajú sa spolu variť; z čiernej pečenky sa to isté a týmže spôsobom zrobí jako pri horespomenutej polievke, len že nesmie byť tak tuhé, z tohoto sa urobia ližicou podlhovaté haluŝky, zavaria sa, celé sa ešte trochu posolí a vyleje sa na mysu.

22. Polievka s kuriatkami a haluškami.

Očistené kurence pokrájajú sa na kúsky a sa posolia; čerstvé maslo vo veľkosti vajca dá sa do kastrola na oheň,

do masla prinde drobno krájaný petržel a na to kurence, čo sa spolu zakryté pari, kým neni žlté, nane sa dá potom pol ližice múky, poobracajú a zalejú sa bielou polievkou a to sa nechá povoľne variť. Šesť lôtov čerstvého masla rozmieša sa na penu v nádobe, do tohoto prinde jedno celé vajce, 4 žltky jedon po druhom, k tomu sa z ľahka zamieša šesť lôtov múky a z tejto látky sa zavárajú ližičkou halušky jednej veľkosti do polievky, jaknáhle táto počala sa variť. Jestliby sa halúšky v polievke rozlievaly, treba pridať k haluškovej látke trochu múky; keď prindú na vrch, vyleje sa polievka na mysu.

23. Pľúcová polievka.

Telacie pľúca uvaria sa v slanej vode na mäkko, potom sa na drobno pokrájajú, srdce z nich ale pokrája sa na tenké rezance. Z čerstvého masla zrobí sa žltá zápražka, do tejto sa dá krájaný zelený petržel a na to pokrájané pľúcka i so srdcom; to sa nechá zakryté trochu pražiť, zaleje sa potom hovädzou polievkou, posolí a nechá sa variť. Keď je čas k nastolovaniu, dá sa do hrnčoka nekoľko žltkov, tak tiež pár ližíc sladkej smotanky, čím sa polievka zalegiruje. Konečne na drobné kocky pokrájaná žemla vysmaží sa v masle, dá sa do polievky a tak sa dá na mysu.

24. Polievka s pľúcovým okružníkom (štrúdlou.)

S telacími pľúcami sa tak zachádza jako pri horespomenutom jedle. Do malého kastrola dá sa kus masla, k tomuto drobno pokrájaný zelený petržel s cibuľou, tak tiež pokrájané pľúca, celé sa posolí, nechá sa pražiť, podleje sa trochu polievkou, potom sa vezne od ohňa, dá sa do toho pár žltkov, dobre sa spolu rozmieša a dá sa vystydnuť. Okružnikove (štrudlové) cesto vytiahne sa na tenko, prichystané a už

vystydnuté pľúca ľahko sa po ňom roztrú a skrúti sa na try prsty zhrúbe, ostatnie cesto sa odreže a znovu sa v tej istej hrúbke skrucuje, kým cesto trvá. Skrútené cesto má sa tak rozrezať, aby každý kúsok bol dlhý dľa šírky dvoch prstov, preto sa najprv varechou pozatláča do cesta, a na pozatláčaných miestach sa odkrajuje, každý kúsok osobite sa položí na sito a pred nastolovaním zavaria sa do brunátnej alebo bielej polievky; keď vyndú hore, vyleje sa celé na mysu.

25. Karfiolová polievka so smaženými telacími nôžkami.

Do kastrola sa dá kus čerstvého masla a za malú ližicu múky, z tohoto sa urobí žltá zápražka, do nej sa dá pokrájaný petržel, to celé sa zaleje hovädzou polievkou a posolí sa. Do polievky sa dá za šálku ryžu a očistený, na drobné kúsky pokrájaný karfiol a nechá sa spolu variť. Na mäkko uvarené telacie nohy pokrájajú sa na kúsky, nechajú sa v solovej vode odstáť, dajú sa do múky, aby sa o ne oblepila, vajce na tanierku sa roztrepe, obmúčené nôžky doň a poobracajú sa, aby sa múka vajcom ovlažila, jednou rukou sa po kúsku vyberajú a druhou suchou rukou sa obsipú žemlovými mrvinkami (preslami), rozkladú sa na sito a v horúcom masle sa vysmažia. Keď je čas k nastolovaniu, zalegiruje sa prichystaná už polievka s pár žltky a čerstvou smotankou, vyleje sa do mysy a vysmažené nôžky dajú sa do polievky v myse.

26. Polievka s plneným kaleráb om.

Dľa potreby vezne sa mladý kaleráb, čisto sa obieli, prostriedok sa dlábatkom vyberie a v slanej vode oblanžiruje. Pol funta telacieho mäsa na drobné kúsky posekať, dať do mažiara, k tomu polovic rozmočenej vo vode žemly, kus čerstvého masla, 4 žltky, celé sa posolí a spolu sa potlčie, potom sa von vybere a prez sito pretrie. Dotohoto sa

dá drobno krájaný petržel, dobre sa rozmieša a touto celou spolu smiešanou massou plnia sa prichystané vydlábané kaleráby, a užiaria sa na žlto; potom sa von veznú, do masla sa dá za ližicu múky, k tomuto zelený petržel, ktorý sa polievkou zaleje a v tomto sa nechajú kaleráby variť. Až z plnenia ešte dačo ostalo, zrobia sa z toho drobné halušky a zavaria sa do polievky. Pri nastolovaní zalegiruje sa polievka s pár žltky a sladkou smotankou, dľa potreby sa posolí, k nej sa pridá tlčeného muškatového kvetu, kaleráby do mysy sa rozkrájajú na 4 čiastky a nadne sa vyleje polievka.

27. Polievka s kurenci a zeleným hrachom.

Prichystá sa žajdlík zeleného cukrového hrachu; keď sa voda v nádobe varí, posolí sa a do nej sa dá hrach, uvarí sa na mäkko, odcedí a studenej vody naň naliať. Prichystané kurence pokrájajú sa na kúsky, posolia sa, do kastrola dá sa kus čerstvého masla, doň krájaný zelený petržel, v tom sa nechajú kurence uparíť, nane sa dá pol ližice múky, v tom sa poobracajú, zalejú sa polievkou, do tejto prinde i zelený hrach a nechá sa všetko spolu variť. Ku koncu sa zrobí cesto na halušky jako je predpisané pod č. 22., do polievky sa zavaria, táto sa zalegiruje s pár žltky a sladkou smotankou, a tak sa vyleje na mysu.

28. Zelená polievka s krodonom.

Vezne sa trebulka, kundráčik, zelený petržlen, vo väčšej miere špinôt, — to sa očistí, v studenej vode dobre vymyje, postaví sa do vrelej vody, posolí sa a nechá sa za nekoľko minút variť. Po uvarení sa precedí, premyje sa studenou vodou, posekká a pretrie sa cez sito. Do kastrola sa dá kus čerstvého masla, z neho sa zrobí žltá zápražka, do ktorej sa dá drobno pokrájaný petržel a pažitka, toto sa zaleje hovädzou polievkou, do nej sa dá pretretá massa a nechá

sa spolu variť; polievka sa zalegiruje s pár žltky a smotánkou, na rezance pokrájaná žemla sa vysmaží, dá sa k tomu a polievka vyleje sa na mysu. Ostatne sa môže do polievky tejto hoďajaké cesto dať.

29. Polievka z lieskových orechov.

Za jedon žajdlík jadier z lieskových orechov veľmi drobne sa utlčie v mažiari, do kastrola nad ohňom postaveného dá sa vo veľkosti vajca kus čerstvého masla, do tohoto potlčené orechy, upražia sa na žlto, masný rožok rozkrája sa na listy, užiari sa, dá sa k tomu, celé sa zaleje polievkou a nechá sa spolu variť, potom sa pretrie cez sito, dá sa zpátky do čistého kastrola a nechá sa na teplom mieste stáť. Nato sa vezne múky na tablu, do nej sa vrazia bielky z dvoch vajec, dá sa tiež do nej kúšťok čerstvého masla, za ližičku smotanky a trochu vody, z toho sa zrobí cesto, vyválka sa nie veľmi na tenko, z neho sa pokrájajú krátke rezance, vysmažia sa na žlto v horúcom masle a z masti nechajú sa dobre odtiecť. Do nádoby sa dajú 3 žltky, pár ližíc sladkej smotanky, polievka sa s týmto zalegiruje a vyleje sa na mysu; rezánky dajú sa osobytne na tanier.

30. Polievka so žemlovými plnkami.

Dve na veľmi drobné kocky pokrájané žemle dajú sa do nádoby, ovlažia sa mliekom alebo polievkou, vo veľkosti vajca kus čerstvého masla rozmieša sa na penu, do tejto sa dá celé vajce a tri žltky, prichystaná žemla doň, dobre sa spolu rozmieša, posolí sa a nechá sa na chladnom stáť. Z tohoto sa robia malé okrúhle plnky a na zkúšku zavarí sa jedna do polievky, či sa nerozvarí, v ktorom páde pridá sa k plnkovej masse žemlových omrvinôk alebo trochu múky, zavára sa do polievky, keď sa táto varí, konečne na mysu.

31. Polievka so slaninovými plnkami.

Dľa horeuvedeného spôsobu sa pokrája a ovlaží žemla; šesť lôtov na drobné kocky pokrájanej slaniny upraží sa na žlto, horúca sa vyleje na žemlu a s touto sa dobre rozmieša. Do tohoto sa ešte rozmiešajú tri celé vajcia, celé sa posolí, do hromady spolu sbije a nechá sa stáť, kým stuhne. Potom sa robia z tohoto trochu väčšie plnky, zavaria sa do pripravenej polievky a na mysu.

32. Polievka s reisovými plnkami.

Do vrelej vody dá sa 12 lôtov reisu, aby sa v nej z polovice uvaril, potom sa vyleje na sito a premyje sa studenou vodou. Na penu sa rozmieša štvrť (1/4 *ú.*) funta čerstvého masla, do neho sa dá 5 žltkov jedon za druhým, tak tiež prichystaný už reis; potom sa vo vriacej vode obarí zelený petržel, poseká a dá sa doň, posolí sa, k čomu ešte prindú žemlové omrvinky. Toto všetko dobre sa spolu pomieša a z tohoto sa robia plnky, ktoré do pripravenej polievky sa zavaria a dlhšie sa nechajú v nej variť, potom na mysu.

33. Polievka s pečenkovým fanclom.

V mažiari sa potlčie 1/2 *ú.* (pol funta) telacej pečenky a pretrie sa prez sito; potom sa rozmieša 1/4 *ú.* (štvrť funta) čerstvého masla na penu, doň sa dá 6 žltkov jedon za druhým jako i pretretá pečenka. Z pozostalých šesť bielkov sbije sa tuhý sňah, z ľahka sa do predošlého vmieša, tak tiež za hrsť žemlových omrviniek. Potom sa vymastí plavon, omrvinkami sa vysype, srobená massa dá sa dnu, rozotre sa do rovna a nechá sa povoľne v peci upiecť. Keď je už vypečené, prevráti sa na čistú tablu, z neho sa krájajú rovnakej velikosti kocky alebo pomocou vypichovadla mesiačky, zavaria sa do prichystanej polievky a potom na mysu.

34. Polievka s múčnym fanclom.

Na penu sa rozmieša 8 lôtov čerstvého masla, doň sa dá 6 žltkov jedon po druhom, tak tiež 6 lôtov múky, pár ližíc mlieka a to sa posolí; z bielkov sbije sa tuhý sňah, z ľahka doň sa zamieša, potom sa vymastí plavou, vysype sa omrvinkami a zpomenutá zrobená massa nechá sa v ňom na žlto upiecť. Vypečené vypichuje sa na okrúhlo, zavarí sa do prichystanej polievky a dá sa na stôl.

35. Polievka s plneným krodonom.

Dve žemle pokrájajú sa na tenké listy; z týchto sa vypichujú kúsky vo veľkosti krajciara a porozkladajú sa na plech. Potom sa zrobí nečo slabšie cesto nežli pri hore opísanom fancli, obarený zelený petržel poseká sa na drobno a rozmieša sa do cesta, ktoré sa dá do plechovej strekačky (špricni) a z tejto sa vytíska na prichystané žemlové kúsky Tieto sa potom v peci upečú, zavaria sa do prichystanej polievky a polievka je hotová.

36 Zelerová polievka.

Pár kusov očisteného a umytého zeleru pokrája sa na rovnaké malé rezance; kus čerstvého masla rozpustí sa v nádobe, krájaný zeler dá sa doň a nechá sa za nekoľko minút parif, ale tak aby celý ostal; doň sa dá pol ližice múky, zaleje sa hovädzou polievkou a nechá sa zvarit. Z dvoch vajec zamiesi sa cesto, vyvalká sa na hrubo a z neho sa krájajú také rezance jako zo zeleru. Keď je čas k jedeniu, zavaria sa, polievka sa posolí, s pár žltky a so sladkou smotankou sa zalegiruje a na stôl.

37. Modzgová polievka.

Z jakéhokoľvek hoväda modzgy vymyjú sa z krvy v studenej vode a blanka z nich sa zoberie. Do kastrola dá

sa kus čerstvého masla, doň sa dá drobne pokrájaný zelený petržel s cibuľou a v tom sa nechajú modzgy spolu užiariť. Na listy pokrájaná žemla užiari sa na mäkko, dá sa k modzgám a celé sa zaleje polievkou, nechá sa zakryté variť, pretrie sa prez sito a odloží sa na horúce miesto. Osobito v polievke uvarí sa na mäkko reis, pri čom celý ostať má; pár na tvrdo uvarených žltkov z vajca pretrie sa prez sito, dá sa spolu s reisom do mysy a na to sa vyleje prichystaná polievka; okrem toho na rezánky pokrájaná a vysmažená žemla dá sa osobytne na tanier a tak na stôl.

38. Kaštanová polievka.

½ ℔. (pol funta) kaštanov sa ponakrajuje, dá sa do železnej panvy, nad ohňom sa ustavične mieša, aby ani neshorely ani nevyschly, čisto sa odlúpajú a olúpané potlčú sa dobre v mažiari. V kastroli rozpustí sa kus čerstvého masla, doň sa dajú kaštany, nechajú sa pariť, zalejú sa polievkou, takto nechajú sa za pol hodiny variť, pretrú sa prez sito, dajú sa z novu do čistej nádoby a nechajú sa na teplom mieste stáť. Táto polievka zalegiruje sa s pár žltkami a sladkou smotankou a dá sa na mysu; k tomu ale dá sa osobytne na tanier na drobné rezánky pokrájaná usmažená žemla.

39. Špargová polievka.

Čisto umytá špárga zohne sa za oba konce a čo sa od vrchu odlomí, to je znak toho: že to neni drevené; toto sa pokrája na rovnaké kocky, v polievke sa uvarí a posolí sa; tie druhé poostalé špargové kúsky pokrájajú sa s pár očistenými mrkvami a petržlenovými korienkami, v nádobe na masle sa paria, a keď je všetko už mäkké, dá sa do tohoto pol ližice múky, zaleje sa s polievkou, nechá sa povariť, prez sito sa pretrie, dá sa nazpät do čistej nádoby, spolu sa smieša s uvarenou špargou a nechá sa na teplom mieste stáť. Dľa predpisu v č. 30. obsaženého urobia sa plnky, zavaria

sa do čistej polievky, ocedí a dá sa na mysu, zalegiruje sa s nekoľkými žltkami a trochu sladkou smotankou, a vyleje sa spolu i s plnkami na mysu.

40. Letnia polievka.

Veznú sa čisto umyté veci, a síce: pár mrkiev, petrželu, zeler, hlávka kalerábu, paštrnák a pôri, čo sa všetko spolu na drobno pokrája. Do kastrola dá sa kus čerstvého masla, predošlé dá sa doň a nechá sa uparif; k tomu sa pridá v malej miere očistená šťava, špinot, zelený petržel a pažitka, nechá sa spolu trochu parif, zaleje sa polievkou, nechá sa varif, pretrie sa potom cez sito, dá sa zpátky do nádoby a nechá sa na horúcom mieste stáť. Pripravená polievka zalegiruje sa s nekoľkými žltkami a smotankou, osobytne na tanier dá sa k nej vysmažená žemla, odvarená polievka ale vyleje sa na mysu a tak sa dá na stôl.

41. Chlebová polievka s klbásami a vajcami.

Chlieb na tenké smytky pokrájaný rozkladie sa dľa šírky na tepšu, z vrchu polievky zoberie sa masť, touto sa ovlaží chlieb a dá sa do rúry na žlto užiarif; k tomuto sa dajú čerstvé klbási, ktoré sa v poli odpečú a na podlhovaté kúsky pokrájajú; tak tiež sa pridá k tomuto ešte i na listy pokrájaná biela cibuľa. Pred nastolovaním odcedí sa polievka do kastrola, posolí sa, prichystané zavarí sa do nej, ku ostatku dá sa do mysy, a koľko osôb je pri stole, toľko čerstvých vajec sa má do polievky zabif, pri čom nech sa dá pozor, aby škrupina nepadla do polievky; polievka nechá sa za pár minút na horúcom mieste v myse stáť, potom sa dá na stôl.

42. Francúzska polievka.

Do štyrholbového studenou vodou naplneného hrnca dajú sa 2 *ň.* (dva funty) tučného hovädzieho mäsa, to sa

postaví nad oheň, pena z vrchu pilne sa sberá a keď je už z polovice uvarené, pridá sa k tomu z telacej lopatky knožka. Veľká cibuľa pečie sa tak dlho nad uhlíkom, kým vrchnia koža neostane čierna, tá sa dolu zvlečie, do tejto cibule napchajú sa hrebíčky a do polievky sa ešte jedna cibuľa pridá. Mrkva, petržel a pár hlávok kelu rozkrája sa na štvrtky, všetko toto dá sa do polievky, táto sa posolí, zakryje a nechá sa povoľne variť, aby nevyšla von para. Keď je už všetko na mäkko uvarené a čas je k nastolovaniu, mäso z vody sa vybere, na kúsky sa pokrája, dá sa do mysy a na toto uvarenú polievku so všetkým činom. K tomuto sa osobyte ešte dá na listy pokrájaná užiarená žemla.

43. Horárska polievka.

Vo všetkom sa pokračuje na ten istý spôsob, jako pri hore spomenutom jedle s tou výminkou, že miesto mäsa dá sa prichystaná jarabica z polovice upiecť, pokrája sa na kúsky, dá sa do hrnca, aby sa všetko spolu varilo a tak sa dá na mysu.

44. Poľská polievka.

Zpod lopatky vyrežú sa 2 *a.* (dva funty) hovädzieho mäsa, toto sa postaví do studenou vodou naplneného hrnca, pena z vrchu sa zobere, k tomuto sa pridá očistená sliepka, trochu neskoršie i knožka z telacej lopatky, za tým čisto umyté zelené veci, celé korenie, hlávka cibule, a nechá sa zakryté povoľne variť, k čomu pri dováraní pridajú sa dva očistené mladé kuriatka. Z osobytne na mäkko uvarenej geršle sa dá do mysy, posolí sa, s prichystanou polievkou sa rozriedi, avšak sliepka, telacia knožka a kurence pokrájajú sa na kúsky, dajú sa do polievky, a táto sa na mysu už hotová vyleje.

45. Polievka s plneným kélom.

Pár hlávok čisto umytého kélu povoľne sa obvarí v slanej vode, potom sa vyberie do studenej vody a po vystydnutí vytlačí sa z neho voda tak, aby každá hlávka celá ostala. Listy sa porozberajú, každý sa natrie s fášom a zase sa tak spolu složí, jaký bol za surova; v žíji sa na mäkko odparí, pripravená polievka vyleje sa na mysu a do nej sa dá na mysu pokrájaný kél, čím je polievka hotová.

46. Polievka s plneným šalátom.

Čisto umytý šalát oparí sa vrelou vodou, nechá sa v nej stáť, potom sa z nej vyberie, a dá sa do studenej vody, po vystydnutí vytlačí sa z neho voda rukami tak, aby každá hlávka celá ostala; listy sa porozberajú, každý sa natrie fášom, listy sa zase spolu složia, jako boly za surova, v žíji sa na mäkko uparia; prichystaná polievka dá sa do mysy, šalát sa na štvrtky pokrája a dá sa do polievky. Fáš sa robí dľa č. 131.

47. Polievka so špikovými plnkami.

Dve na drobné kocky pokrájané žemle dajú sa do širokej mysy a ovlažia sa polievkou, potom sa ¼ *kg.* (štvrť funta) hovädzieho špiku vo vode obarí, odcedí a na kocky pokrája. V nádobe sa rozmieša kus čerstvého masla, doňho sa zabije celé vajce a tri žltky, pokrájaná žemľa so špikom dá sa doň a posolí sa; potom nech sa poseká zelený petržel, všetko spolu ľahko sa smieša, k tomu sa pridá trochu múky, aby sa spolu držalo, z čoho sa robia plnky. Tieto sa zavaria do prichystanej polievky a tak sa dá na stôl.

48. Polievka s fašírovanou žemlou.

Žemle sa do okrúhla obkroja, prostriedok z každej vyreže sa nožom nie celkom až do dna, vypraží sa tak

v horúcej masti, potom sa každá naplní s ľahkým fášom a dá sa v horúcej rúre piecť. Prichystaná polievka nechá sa variť, žemle dajú sa do nej, a keď pár kochlov sa vyhodí, vyleje sa na mysu, na štyry čiastky porozkrajované žemle dajú sa do nej a tak na stôl.

49. Politična polievka.

Do kastrola sa dá očistená sliepka, posolí sa, na to sa dá holba vína a toľko tiež vody a na rezance pokrájané citronové kôrky, to sa dobre zakryje a nechá sa povoľne variť. Keď sa sliepka uvarila, pridajú sa k nej na tenké rezance pokrájané zelené veci a dve telacie nohy. Hovädzie modzgy z krvy sa vymyjú v studenej vode, blanka z nich sa zvlečie, dajú sa do kastrola a sa posolia; do tohoto dá sa tiež na listy pokrájaná cibuľa, zelený petržel, korenie, tarkan a žajdlík octu, to sa nechá spolu zakryté za pol hodiny stáť, potom sa nad ohňom zvarí a odloží sa na teplé miesto. Očistené surové krumple okrúhlym dlábatkom sa vypichujú vo veľkosti orecha, uvaria sa so zeleným petržlenom v slanej vode na mäkko, a keď je čas k jedeniu, na kúsky sa pokrája sliepka, telacie nohy na rezánky, modzgy na kocky a odcedené krumple dajú sa do mysy, polievka sa zalegiruje pár žltkami a kyslou smotankou a do nej sa pridá z tej šťavy, kde sa modzgy varily; dľa potreby sa dá i citronovej šťavy a tak na stôl.

50. Olejová polievka.

Pri tejto polievke sa zachováva predpis pod č. 1. udaný, len na to treba pozor dať, aby polievka nebola veľmi brunátna. Touto polievkou sa naplní kastrol, do ktorej sa dá posekaná očistená sliepka a telacie kňožky; jestli má kto spôsob k tomu, dá sa i z polovice opečeného čerstvého zajaca, jarabice a bažanta, to nech sa povoľne varí a pena z vrchu zberá. Keď sa to všetko povarilo, pridá sa v malej miere mrkva, petržel, pôri, paštrnák, kaleráb, hlávka kelu,

a po novom uvarení odloží sa na stranu, aby všetká masť na vrh vyšla; tá sa zoberie, polievka ale precedí sa cez čisté plátno a nechá sa na horúcom mieste stáť. V osobytne prichystanej polievke uvarí sa 12 lôtov reisu, ktorý sa vždy na pohotove drží. Takáto polievka chystá sa obyčajne pri veľkých plesoch (báloch), dáva sa do kávových čaší a pridá sa trochu odvareného reisu. Na odcedené kosti naleje sa vody, dobre sa vyvaria, precedí sa a toto sa upotrebiť može k omáčkam.

51. Polievka s grísovými haluškami.

V širokej myse rozmieša sa 8 lôtov čerstvého masla na penu, doňho sa dá jedno celé vajce, 4 žltky jedon za druhým a to sa posolí. Do tohoto sa rozmieša pol žajdlíka grísu a a nechá sa stuhnuť, z čoho sa potom ližicou haluśky do polievky zavárajú; jestliby haluśky pri zaváraní rozpadovaly, pridá sa k haluškovej masse ešte trochu grísu, čo sa hneď pri prvom zaváraní zbadá, či je massa dobrá lebo nie. Tu poznamenávam, že grisové haluśky možno i bez masla zrobiť, a síce: do nádoby zabije sa pár vajec, do týchto sa vleje za pár ližíc vody a spolu sa rozmieša, posolí, do tohoto dá sa grís, čoho nesmie byť ani mnoho, ani málo, nechá sa stáť, aby celé stuhlo a tak sa zavárajú ližicou haluśky do polievky.

52. Ságová polievka.

Sago je dvojaký: brunátny i biely a je k dostaniu u kupcov a kramárov. Z neho sa uvarí 6 lôtov vo vrelej vode, často sa mieša a po uvarení odcedí sa na site a premyje sa studenou vodou. Šampiony, tančeky a smrečky dobre sa umyjú vo vriacej vode, aby neostalo v nich piesku, toto sa v čerstvom masle v nádobe nad ohňom rozpáli, doň prinde ešte drobno pokrájaný petržel a hubky, celé nechá sa parit, do tohoto prinde prichystaný sago, zaleje sa polievkou, posolí sa a zalegiruje s pár žltkami, potom na stôl.

53. Polievka s kockami z pohančenej kaše.

Očistená pohančená kaša zavarí sa do vrelej vody, posolí a pomieša sa, nechá sa na mäkko uvariť, aby to ani husto ani riedko nebolo, pri čom na vrch vychádzajúce šupiny sa zberajú. Potom sa čistá tablica alebo plech ovlaží vodou, kaša na prst zhrúbe rozotre sa nožom po plechu a nechá sa vystydnuť. Do kastrola sa dá kus čerstvého masla, zrobí sa žltá zápražka, do nej sa dá drobno krájaný petržel s hubami a sa zaleje polievkou. Rozotretá kaša pokrája sa na kocky, tieto sa dajú do mysy, pripravená polievka vyleje sa nane a na stôl.

54. Kapustná polievka s klbásami.

Zo suda vezne se kapusná polievka a za hrsť kapusty, to sa postaví na oheň a nechá sa variť. Do kastrola dá sa masť a múka, z čoho sa zrobí žltobrunátna zápražka; do tejto sa dá drobno pokrájaná cibuľa, cez sito precedená kapusnica tiež, na site poostalá kapusta poseká sa na drobno a tiež sa pridá k tomu. Do tohoto sa dá v poli upečená klobása a nechá sa povoľne variť. Do hrnčoka sa dá pár žltkov a kyslej smotanky, týmto sa zalegiruje polievka, klbása na kúsky pokrájaná dá sa na mysu, na ktorú sa potom i polievka vyleje. Osobytno na stôl dá sa užiarená žemla.

B) Čiastka.

Pôstne polievky.

55. Fazulová polievka.

Jako vôbec všetky strukoviny do tekúcej vody postaviť sa majú, tak sa i tuná holba fazuly dá v tekúcej horúcej vode na mäkko uvariť. Do nádoby sa dá kus masla a za ližicu múky, z čoho sa zrobí žltá zápražka; do nej sa dá dobre pokrájaná cibuľa, celé sa zaleje uvarenou fazulou,

ostatnie sa zaplní dľa potreby a miery vodou, pár žltkov, spolu sa rozhabaruje, to sa smieša s predošlým a dá sa na mysu. Kto by nemohol alebo nechcel celú fazulu jesť, môže sa ona, keď je už zapražená, cez sito pretrieť. Do polievky prinde ešte okrem toho vysmažená žemla.

56. Fazulová polievka s ikrami.

Ikry z kaprov čisto sa umyjú vo vode, dajú sa do nádoby a posolia sa; k tomu prinde krájaná cibuľa, ocot a toľko vody, aby ikry zakryté boly, tieto na ohni zvariť a nechať na teplom mieste stáť. Polievka sa urobí dľa zvýš udaného spôsobu, celé ikry dajú sa do nej a nechajú sa spolu variť. Pred nastolovaním veznú sa von ikry, pokrájajú sa na kúsky, dajú sa do mysy a legirovaná polievka vyleje sa nane.

57. Šošovičná polievka.

Dľa potrebnej miery uvarí sa šošovica na mäkko a pretrie sa prez sito; kus masla rozpustí sa v kastroli, doň sa dá múky, z toho sa urobí červená zápražka, do tejto prinde drobno krájaná cibuľa, to sa zaleje vodou, pretretá šošovica dnu, posolí a nechať variť. Do hrnčoka dá sa pár žltkov, smotanky a octu, polievka sa s týmto zalegiruje, dá sa do mysy, k čomu ešte i vysmažená žemla patrí.

58. Hrachová polievka.

Holba hrachu má sa na mäkko uvariť, doň sa dajú zelené veci jako do mäsitej polievky, k tomu pár oškrabaných krumpiel a keď je všetko spolu na mäkko uvarené, pretrie sa prez sito. Do kastrola dá sa kus masla k rozpusteniu, zrobí sa žltá zápražka, do nej sa dá drobne krájaná cibuľa, zaleje sa vodou, posolí sa, pretretý hrach dá sa dnu a nechá sa variť. Potom sa zalegiruje pár žltkami a smotankou, dnu sa dá ešte rakovej masti, celé sa vyleje na

mysu a k tomu sa dá osobyte užiarená alebo vysmažená žemla. Z takto pripraveného pretretého hrachu môže sa dať i do iných pôstnych polievok za pár ližíc k. pr. do krumplovej, zelenej, kalerábovej, mrkvovej, zelerovej, rakovej, tančekovej a hrybovej atď. do ktorých sa pri legirovaní i raková masť pridať môže, jestli stojí pohotove.

59. Paradajková polievka.

Zralé paradajky pokrájajú sa na kúsky; do kastrola dá sa kus masla, cibuľa sa pokrája na listy a dá sa dnu i s mrkvou, petržlenom a na rezánky pokrájaným kalerábom, tak tiež trochu celého korenia a pár hrebíčkov, celé nechá sa zakryté na žlto uparit a do tohoto sa dajú prichystané pokrájané paradajky. Toto sa zaleje vodou, nechá sa spolu varit, dnu sa dá na listy pokrájaná žemla, to sa posolí, pretrie sa prez sito, dá sa zpátky do čistého kastrola, nechá sa na horúcom mieste stáť, potom sa zalegiruje s pár žltkami a pol žajdlíkom smotanky, vyleje sa do mysy, k čomu prinde ešte vysmažená žemla, alebo sa môžu do polievky i hrubé krátke rezance zavariť.

60. Polievka z turčanskej repy s vysmaženým hrachom.

Do nádoby sa dá kus masla, za ližicu potlčeného cukru a to sa nechá na brunátno rozpáliť. Obielená a na kúsky pokrájaná repka dá sa doň, podleje sa vodou a nechá sa na mäkko uparit. K tomu sa dá za ližičku múky a čierny v masti na žlto užiarený chlieb, to sa celé zaleje vodou, nechá sa varit, pretrie sa potom prez sito, zpátky sa dá do čistej nádoby a nechá sa na horúcom mieste stáť. Do osobytnej nádoby dá sa pár žltkov, pár ližíc múky a mlieka, z čoho sa urobí tekúce cesto. Na panvici rozpáli sa maslo, cesto dá sa do dierkavej varechy a drží sa nad horúcim maslom, do ktorého cesto cez dierky pod ustavičným potriasaním ližice kvapká vo veľkosti hrachu, v masti sa

vysmaží a z nej sa vyberá, čo trvá tak dlho, kým je cesta. Pred nastolovaním zalegiruje sa polievka s pár žltkami a sladkou smotankou, do nej sa dá potlčený muškatový kvet i s orechom, posolí a dá sa na mysu. Vysmažené cesto ale dá sa osobytne na tanier a dľa ľúbosti a chuti môže sa i pocukrovať.

61. Kvaková polievka.

Očistená kvaka oddrie sa (orajbe sa) na struhadle (Reibeisen), v nádobe upáli sa kus masti s cukrom, kvaka sa dá doň, podleje sa vodou a uparí sa na mäkko. V ostatňom sa pokračuje dľa zvýš udaného predpisu; ostatnie spomenuté polievky sú veľmi osožné na prsia.

62. Pivová polievka.

Holba piva zvarí sa so škoricou a s citronovými kôrkami; do hrnčoka sa dá 6 žltkov, 6 lôtov tlčeného cukru a to sa spolu smieša, aby shustlo; k tomu sa pridá málo múky, pár ližíc sladkej smotanky, toto sa dobre rozmieša a pod ustavičným miešaním vleje sa do tohoto vrelé pivo; i na ohni sa celé mieša, aby sa nesrazilo, a tak sa vyleje do mysy. Užiarená žemla pokrája sa na kocky a dá sa do polievky.

63. Pivová polievka s mädom.

Pivo s mädom svarí sa v kastrole a pena pilne sa zberá. Do hrnčoka dá sa 6 žltkov, pol ližičky múky a pol žajdlíka sladkej smotanky; toto sa dobre rozmieša a pod ustavičným miešaním vleje sa do piva; pri ohni sa tiež mieša, aby sa nesrazilo a vyleje sa do mysy; tak tiež prinde k tomu pokrájaná žemla.

64. Čokoládová polievka.

Na try žajdlíky mlieka vezne sa $^1/_4$ ℔. čokolády, táto sa rozmrví na struhadle (Reibeisen), dá sa do mlieka, nad

ohňom sa ustavične mieša, kým sa nezvarí. Do hrnčoka sa dá 6 žltkov a tlčeného cukru, to sa dobre spolu smieša, do tohoto sa pod ustavičným miešaním čokoládové mlieko vleje, pri ohni sa zase mieša, a dá sa do mysy; k tomuto prinde ešte pokrájaná žemla.

65. Mandlová polievka.

Štvrť funta mandiel sa oblanžiruje, očistí, v mažiari na drobno potlčie a dá sa do kastrola, kde sa s troma žajdlíky mlieka rozmiešajú; k tomu sa dá kus vanilije, na ohni sa spolu svarí, pretrie sa prez sito, dá sa zpátky do čistého kastrola a nechá sa na čistom mieste stáť. Do hrnčoka dajú sa štyry žltky a tlčeného cukru, to sa doň smieša, prichystané mlieko pod ustavičným miešaním doň sa vleje a na mysu, k čomu sa pridá žemľa.

66. Papcun.

Z dvoch vajec urobí sa cesto, veľmi tenko sa vyvalká a z neho sa nakrájajú veľmi drobné šifliky. Do hrnčoka postaví sa toľko vody, koľko je polievky potrebné; keď sa voda varí, zavarí sa cesto do nej, posolí sa a po zvarení zleje sa voda do osobytej nádoby, aby na spodku v prvej nádobe husté ostalo, do toho poostalého hustého dá sa kus čerstvého masla, spolu sa dobre rozrobí, tak tiež pol žajdlíka sladkej smotanky, voda ale, ktorá sa zliala, sa dolieva, koľko je polievky potrebné, do nej prinde ešte potlčený muškatový kvet a tak sa dá na mysu.

67. Panadlová polievka.

Z dvoch žemlí kôrka oddrie sa na struhadle, pokrája a dá sa do kastrola, na ne sa naleje vrelá voda, posolí a nechá sa variť, potom sa z nich voda zleje, aby žemľa na spodku ostala, k nej sa pridá kus čerstvého masla, dobre sa spolu rozmieša, ešte sa pridá sladkej smotanky, doleje sa zliatou vodou, dá sa do nej muškatového kvetu a polievka je hotová.

68. Grisová polievka.

Toľko vody sa má postaviť, koľko je polievky potrebné; keď sa voda varí, pod ustavičným miešaním grís do nej zavariť, posoliť, nechať variť, vziať od ohňa, viac nežli polovicu z nej do čistej nádoby odliať, do poostalého grísu dať kus čerstvého masla, dobre rozhabariť, pridať sladkej smotanky a doliať z odliatej vody.

69. Zvara.

Sadnutého mlieka dať na horúce miesto, aby sa srazilo, vyliať na sito a srvátku nechať odtiecť. Do hrnčoka dať žajdlík sladkého mlieka, do neho pár ližíc múky, dobre rozmiešať, dľa potreby doliať srvátku a posoliť. Drobne krájaný kôpor na ohni nechať zvariť, tento jako i pár žltkov kyslej smotanky a kus masla dať do nádoby, do toho sa vyleje dľa potreby zvara a pridá sa rozmrvený tvaroh.

70. Kapustná polievka s hrýbami.

Do hrnčoka postaví sa kapusnica i za hrsť kapusty; do kastrola dať kus masla, zrobiť žltú zápražku, do nej krájanú cibuľu jako i precedenú kapusnicu, kapustu jako i suché vo vode rozmočené hrýby na rezánky pokrájať, dať do polievky, posoliť a nechať variť. Do hrnčoka dať pár žltkov a kyslej smotanky, čím sa polievka zalegiruje, ku ktorej sa ešte pridá užiarená žemľa.

71. Pľúcová polievka.

Z ryby čiernu pečenku, žalúdok a ikry umyť, dať do kastrola, posoliť, na to naliať octu, na listy pokrájať cibuľu, bobkový list, materinú dúšku, citronové kôrky a tarkan, toto tiež dať do kastrola a zakryté nechať stáť. Do osobytného kastrola dajú sa nakrájané všelijaké kuchyňské zelené veci, na ne sa naleje vody, pridá sa z ryby hlava, žajdlík octu a korenie, to nechať dobre povariť a potom precediť. Do iného

kastrola dať kus masla a múky, z toho zrobiť žltú zápražku, posekanú cibuľu a zelený petržel dať do nej, zaliať zo zelených vecí odcedenou vodou, z čoho povstane polievka, íkry prichystané zvariť, odcedenú z nich tekutinu do polievky, všetko z prvého kastrola na rezance pokrájať, polievku s pár žltkami a kyslou smotankou zalegirovať, na rezánky pokrájanú žemľu v masle vysmažiť a dať do nej.

72. Žabová polievka.

Do kastrola sa dá kus masla a na listy pokrájanej cibule, pridá sa na ľahko pokrájaný petržel, kaleráb a mrkva jako i prichystané žaby t. j. žabacie z kožky zvlečené nôžky, toto všetko posoliť, dodať trochu korenia a muškatového orechu a to na žlto uparíť. Potom sa pridá za ližicu múky, dobre to rozmiešať, hrachovou vodou zaliať, zakryť, nechať spolu všetko variť, prez sito pretrieť, zpátky dať do čistej nádoby a na horúcom mieste nechať stáť. Pred nastolovaním zalegiruje sa polievka s pár žltky a smotankou, k čomu sa pridá i vysmažená žemla.

73. Tlčená polievka.

Po celom kastrole rozotrie sa maslo, na to sa rozloží cibule, drobno krájaných zelených vecí, korenie a ryby, jaké sú práve pri ruke, to sa na žlto uparí, vyberie sa von, potlčie sa v mažiari a dá sa zase na kastrol. Do masti, ktorá v kastrole na spodku ostala, dá sa na listy pokrájaná žemľa, nechá sa trochu upražiť, zaleje sa hrachovou vodou, posoliť, nechá sa všetko i s potlčeným spolu variť, pretrie sa cez sito, dá sa do kastrola zpátky a nechá sa na horúcom mieste stáť. Táto už pripravená polievka zalegiruje sa s pár žltky a so smotankou, osobyto na tanier ale dá sa na rezánky pokrájaná v masle vysmažená žemla.

74. Raková polievka s rago.

S rakmi sa tak zachádza, jako stojí pod č. 19., zápražka ale zaleje sa pri pôstnej rakovej polievke hrachovou vodou; očistený špargl chytí sa do oboch rúk, rozlomí sa, čo od hlávky zostane, pokrája sa na kocky jako i očistený karfiol, to sa spolu uvarí na mäkko v slanej vode tak, aby celé ostalo, zcedená z tohoto voda pridá sa k polievke, pár kúskov šťuky uvarí sa v slanej vode, pokrája sa na kúsky a dá sa i s rakovými chvostiky do mysy, polievka ale sa legiruje s pár žltky, sladkou smotankou a rakovou masťou, a tak sa vleje do mysy na rago.

75. Šťavová polievka.

Do kastrola, v ktorom sa už maslo nachádza, dá sa očistená a umytá šťava, nechá sa parit, aby z nej surovosť vyšla, k tomu sa dá za ližicu múky, rozmieša sa s vodou a nechá sa varit. Na listy pokrájaná žemla vysmaží sa v masle a dá sa do šťavy; keď sa všetko spolu rozvarilo, pretrie sa prez sito, posolí sa a dá sa do nádoby zpátky, do nej sa dá ešte žajdlík kyslej smotanky a nechá sa na horúcom mieste stát. Dľa č. 30. urobia sa žemľové plnky, zavaria sa do slanej vody, odcedia a dajú sa do mysy. S citronovou šťavou (saftom) urobí sa lezon, polievka sa zalegiruje a vyleje sa do mysy na odvarené plnky.

76. Smotanková polievka.

Do hrnčoka postaví sa toľko vody, koľko polievky potrebné bude; do nej sa dá rasca, cibuľa, drobno pokrájané veci, kus bobkového listu a žajdlík octu, aby celé dosť kyslé bolo, a nechá sa spolu varit. Do kastrola sa dá kus masla, zrobí sa žltá zápražka, do nej prinde drobne krájaná cibuľa so zeleným petržlenom, zaleje sa prichystanou vodou, posolí a nechá sa zvarit. Try žltky so žajdlíkom smotanky sa roz-

miešajú, polievka sa s tým zalegiruje, a dá sa s vysmaženou žemľou na mysu.

77. Kysel s pohančenou kašou.

Keď sa čistá kapustná polievka varí, zavarí sa do nej pár hrstí pohanky, aby dosť mäkká bola. Pred nastolovaním dá sa do hrnčoka pár ližíc smotanky, pár žltkov a čerstvé maslo, toto sa rozhabaruje s polievkou a táto je hotová.

78. Biskupská polievka.

Na chrbát korytnačky položí sa žeravý uhoľ, aby sa jej mohla hlava, nohy a chvosť odtať; potom sa dobre umyje, dá sa do horúcou vodou naplneného kastrola, do ktorého prindú ešte pokrájané zelené veci všelijakého druhu; to sa posolí, nechá sa mäkko uvariť a vyvarená z toho polievka sa odcedí do nádoby. Do iného kastrola dá sa kus masla, zrobí sa žltá zápražka, do nej sa dá drobno krájaná cibuľa a zelený petržel, zaleje sa odcedenou polievkou, korytnačka ale sa rozobere na kúsky a nechá sa s tým spolu variť. Ryba, ktorá málo kostí má v sebe, sa poseká, k tomu sa pridá v mlieku rozmočená žemľa, to spolu sa v mažiari potlčie a prez sito pretrie; maslo vo veľkosti vajca sa rozmieša s pár žltkami, dobre sa smieša s pretretou rybou a posolí sa, z čoho sa do pripravenej polievky drobné halušky zavárajú, polievka ale sa ku koncu ešte zalegiruje.

79. Kanonická polievka.

K tejto polievke sú potrebné vodné sliepky, ktoré sa majú z kože zvliecť, vypytmať a vymyť. Po celom dne rozotrie sa čerstvé maslo, naň sa dá na listy pokrájanej cibule jako i zo všetkých na drobno pokrájaných zelených vecí a celé korenie; na toto sa dajú prichystané sliepky, podlejú sa vodou a nechajú sa na mäkko parič. Potom sa veznú sliepky von, prska z ních sa vykroja, ostatnie z ních

ale dobre sa v mažiari potlčie. Na masť, ktorá zo sliepok v kastroli ostala, rozloží sa na listy pokrájaná žemľa, nechá sa na žlté pripiecť, zaleje sa vodou, potlčené kúsky zo sliepok pridajú sa k tomu a celé nechá sa variť; prská ale pokrájajú sa na tenké rezance a dajú sa vopred na mysu. Po uvarení polievky precedí sa táto cez sito do čistého kastrola, nechá sa na horúcom mieste stáť, zalegiruje sa s pár žltkami a smotankou, vyleje sa potom na rezance do mysy, vysmažené kúsky žemle ale dajú sa osobite na tanier.

80. Geršlová polievka čili rubenina.

Do vrelej vody postaví sa geršla a nechá sa na mäkko uvariť; z nej sa vezne za pár ližíc do kastrola, k tomu sa pridá hodný kus čerstvého masla, dva žltky a pár ližíc čerstvej smotanky, všetko sa dobre rozmieša na teplom mieste, posolí a pridá sa potlčený muškatový kvet, to sa doplní vodou a tak sa dá na mysu.

C) Čiastka.

Chladné polievky.

81. Jahodová polievka.

Pri horúcom letnom počasí užíva človek najradšej taký pokrm, ktorý ho chladí, a medzi takéto pokrmy patrí i táto čiastka o chladných polievkach, z ktorých v prvom rade stojí jahodová polievka. K tomuto cieľu umyjú sa dve holby pekných suchých jahôd v chladnej vode, vyberú a rozložia sa na čistý servýt, najkrajšie z nich povyberajú sa ihlou a dajú sa do polievkovej mysy, ktorá musí byť celkom do ľadu zahrabaná. Ostatnie jahody dajú sa na sito, pod ktorým sa nachádza hrnčená mysa, a pretrú sa čistou varechou. Do pretretých jahôd dá sa 1 *dl.* potlčeného cukru a citronovej šťavy (saftu), to sa rozmieša s holbou dobrého bieleho vína, vyleje

sa na jahody do mysy, zakryje sa, okolo mysy sa musí ľad dobre posoliť a celé sa nechá za štyry hodiny na chladnom mieste stáť. Pred jedením sbije sa v kotlíku nad ľadom žajdlík sladkej smotanky metličkou na penu, pridá sa k jahodám a táto polievka dáva sa v čašach (šálkach) v toľkom počte, koľko je osôb.

82. Malinová polievka.

Dve holby peknych zrelých malín dajú sa do veľkej mysy, nane sa vyleje hodne studenej vody, v ktorej sa nechajú dlhšie stáť, aby vyšly z nich červíky, ktoré sa rady do malín vtierajú, potom sa vyberú na rozprestretý servýt, tie najkrajšie povyberajú sa ihlou, dajú sa do mysy, dobre sa posypú tlčeným cukrom a mysa sa zapraví do ľadu. Do čistého kastrola dá sa 1 *dl.* cukru, naň sa vyleje holba vody a nechá sa na tuhom ohni variť, kým sa cukrová voda dobre na prsti nelepí. Poostalé maliny dajú sa do čistej nádoby, vrelá cukrová voda vyleje sa na ne a zakryté nechá sa stáť. Potom sa to pretrie cez sito, pod ktorým sa čistá mysa nachádza, rozmieša sa s citronovou šťavou a holbou vína, vyleje sa na maliny, ktoré sa v myse ľadom obloženej nachádzajú a pred jedením zachádza sa jako pri jahodovej polievke.

83. Višňová polievka.

Štyry holby zrelých višieň zo stepôk sa očistí, ciastka z nich sa na stranu odloží, z druhej čiastky ale von sa vytlačia kôstky, višne dajú sa do kastrola, naň prinde cukor, citronové kôrky a pohár vína, to sa na mäkko uvarí, na stranu sa odloží k ochladnutiu, po vystydnutiu dá sa to do mysy v ľade prichystanej a nechá sa na chladnom mieste stáť. Odložené celé višne potlčú sa v mažiari; do kastrola sa dá 1 *dl.* cukru a nechá sa s vodou variť, kým sa na prsti nelepí, do toho prindú potlčené višne, celé nechá sa variť a keď pár kochlov vyhodí, odloží sa zakryté na stranu, pretrie sa prez sito, k tomu sa vleje holba dobrého vína, rozmieša

sa a po vychladnutí vyleje sa na mysu v ľade, kde sú už višne zapravené, odloží sa na chladné miesto a v ostatnom sa pokračuje jako pri predošlých dvoch polievkach.

84. Marhulová polievka.

Dvacať dobre zralých marhúl sa obieli, každá sa na polovicu rozreže, tretia čiastka z nich ale pokrája sa na štvrtky, dá sa do mysy, dobre sa posype potlčeným cukrom a položí sa v myse zakryté do ľadu. Funt cukru dá sa do kastrola, naň sa naleje žajdlík vody, nechá sa na tuhom ohni variť, kým sa nelipká; prvá čiastka marhúl dá sa do čistej nádoby, kôstky z nich sa roztlčú, jadierka sa v mažiari potlčú, dajú sa k marhulám do nádoby, vriaci cukor nane sa vyleje, nechá sa zakryté za pol hodiny stáť, pretrie sa prez sito, doň sa vytlačí citronová šťava (saft), rozmieša sa s holbou dobrého vína, vyleje sa na prichystané do ľadu postavené marhule, opatrne sa spolu pomieša, aby celé kúsky ostaly, v ostatnom ale pokračuje sa jako zvýš stojí.

85. Polievka z mašanských jablk.

Dvacať mašanských jablk pokrája sa na štvrtky, obielia sa, päť z nich rozkladie sa na tepšu, dá sa k nim $^1/_4$ *ú.* (štvrť funta) cukru, citronové kôrky a citronová šťava, kus škorice, hrebičky, pohár vína, to sa pozorne na mäkko uvarí, aby celé kúsky ostaly a odloží sa na stranu k vystydnutiu. Ostatnie jablká pokrájajú sa na kúsky, dajú sa do kastrola bez všetkej citronovej šťavy, nane sa vyleje holbu vody, nechá sa dobre rozvariť a pretrie sa prez husté sito. Toto sa rozmieša s $^1/_2$ *ú.* (pol funtom) tlčeného cukru, s holbou dobrého vína a citronovou šťavou; 12 lôtov čiernych a žltých hrozienkov sa očistí, umyje viacrazí vodou, dajú sa do kastrola, zvaria sa vo vode, odcedia a premyjú sa vodou. Zvýš prichystané odložené jablčka dajú sa do mysy, nane sa dajú hrozienka, pretretá tekutina vyleje sa nane, mysa

sa dá do ľadu, nechá sa na chladnom mieste stáť a v ostatňom sa pokračuje dľa zvýš udaného predpisu.

86. Polievka z ananásu a broskýň.

Ananas sa očistí a rozkrojí sa na štyry kusy; polovic ananásu pokrája sa na tenké kúsky, posype sa tlčeným cukrom, dá sa do mysy, zakryje a dá sa do ľadu. Druhá polovica pokrája sa na drobné kúsky, dá sa i s očistenými ananásovými kôrkami do kastrola, z pol funta cukru urobí sa sirup, tento sa do tohoto kastrola na ananás vyleje, zakryje a nechá sa stáť. Osem kusov dobre zrelých broskýň sa obieli, tri z nich pokrájajú sa na križalky, dajú sa do nádoby, posipú sa tlčeným cukrom a pridajú sa k ananásu, ktorý je v ľade. Ostatnie broskyne, pretrú sa prez sito, rozmiešajú sa s vínom a citronovou šťavou, do nich sa precedí sirup, v ktorých sa ananás nachádza, premieša a ešte raz sa cez plátno pretlačí, dá sa do mysy v ľade prichystanej, opatrne sa spolu smieša, nechá sa na chladnom mieste stáť a dľa predošlých polievok sa pokračuje.

87. Ananasová polievka so šampanským vínom.

Dva pekné zralé ananasy sa obielia, mäso z nich pokrája sa na tenké kúsky, dobre sa posype cukrom a zakryté zahrabe sa celkom do ľadu. Očistené ananasové kôrky dobre sa pokrájajú, dajú sa do čistého kastrola, z funta cukru urobí sa sirup, tento sa horúci vyleje do kastrola na kôrky, zakryje a nechá sa stáť a pretlačí sa cez čisté plátno. Čo v plátne ostalo, to sa dá do čistej nádoby, obleje sa žajdlíkom vody, nechá sa zvariť a precedí sa k predošlému. Potom sa vezne za flašu šampanského vína, všetko sa smieša s holbou bieleho vína a s citronovou šťavou, to sa vyleje do prichystanej v ľade mysy, nechá sa za 4 hodiny v ľade stáť, a pokračuje sa jako pri ostatních chladných polievkach.

88. Polievka zo sňahu s vyvarenými vo mlieku haluškami.

Zo šiestych čerstvých bielkov zbije sa v kotlíku tuhý sňah, 1/4 *ú.* (štvrť funta) utlčeného a presiateho cukru z ľahka sa doň zamieša; tri žajdlíky trochu posoleného mlieka zvarí sa na ohni, doň sa zavárajú z prichystaného sňahu jednaké haluŝky, keď sa zvarily, nechajú sa ešte asi za minútu zakryté v mlieku stáť, potom sa vyberú a porozkladajú na sito; tri žajdlíky sladkej smotanky, 1/4 *ú.* (štvrť funta) cukru a pokrájaná vanilija pod ustavičným miešaním zvaria sa na ohni, smieša sa s mliekom, kde sa haluŝky varily, to sa zalegiruje s ôsmymi žltkami, precedí sa cez husté sito do nádoby, mieša sa kým nevystydne a dá sa do prichystanej v ľade mysy. Vyvárané haluŝky, aby pekne vyzeraly, môžu sa obkrájať, dajú sa do nádoby, dobre sa posypú tlčeným cukrom, osobytne sa pokladú na tanier a ostatne sa pokračuje jako je hore spomenuté.

89. Pivová polievka.

Dve holby piva dajú sa do nádoby, doňho sa pridá 1/2 *ú.* cukru, citronové kôrky a škorica, čo sa dobre na ohni zvarí. Do inej nádoby sa dá 8 žltkov a 1/2 *ú.* tlčeného cukru, dobre sa rozmieša, kým neshustne, do tohoto sa pivo pod ustavičným miešaním vleje, i potom sa ešte mieša, kým trochu nevystydne, precedí sa prez husté sito, vyleje sa na prichystanú v ľade mysu a nechá sa na chladnom mieste stáť. Kus tvrdého chleba oddrie sa na struhadle, smieša sa s cukrom, dá sa do rúry, aby dostalo žltú barvu, nechá sa vystydnúť a preseje sa prez riečicu. Potom sa očistí 12 lôtov bielych i čiernych hrozieň, dobre sa umyjú, dajú sa do kastrola, nane sa vyleje žajdlík vody, to sa nechá zvariť, hrozienky odcedia sa na sito, voda z nich pretisne sa čistým plátnom, potom sa smiešajú s chlebovými už pripravenými omrvinkami a to sa pozorne smieša do postavenej v ľade mysy; dľa chuti môže sa i pohár dobrého vína pridať,

v ostatnom sa pokračuje dľa predpisu pri predošlých chladných polievkach.

90. Mliecková polievka s rižom (reisom.)

Osem lôtov očistenej a umytej rižkaše zavarí sa do vrelej vody, nechá sa za krátky čas variť, odcedí sa na sito a premyje sa studenou vodou. Tri žajdlíky mlieka sa zvarí a ryž sa dá doň; v tomto sa uvarí s pridaním ¼ ℓ. cukru a kus pokrájanej vanilije tak, aby celá ostala a trochu sa posolí. V osobytej nádobe zvarí sa holba sladkej smotanky s kusom vanilije, v inej nádobe smieša sa 8 žltkov a 12 lôtov tlčeného cukru, do tohoto sa vleje spomenutá smotanka pod ustavičným miešaním, pokým nevystydne, potom sa prez sito precedí, s rižom sa spolu smieša i s kusom dobre pokrájaného citronu, vyleje sa do mysy v ľade postavenej, a ďalej sa pokračuje jako je hore spomenuté.

II. Oddelenie.

O omáčkach.

91. Brunátna omáčka.

Jako pri polievkach, tak i pri omáčkach musí na to sa pozor dať, aby nie len chuť, ale i zovňajšiu barvu maly, podľa toho, jaká omáčka sa má zrobiť. K pripraveniu tejto omáčky dá sa do veľkého kastrola kus čerstvého masla, to sa po celom dne rozotrie a dnu sa dá pokrájaná na listy cibuľa, dva funty posekaného hovädzieho i telacieho mäsa, očistená stará sliepka a kus surovej chudej šovdry. Toto sa vodou podleje, zakryje a nechá sa parif, pri čom sa pozor musí dať, aby neprihorelo. Keď celé dostalo žltobrunátnu

barvu, masť sa dolu zleje, žajdlík studenej vody naleje sa naň a doplní sa polievkou. Do toho prindú očistené zelené veci, to sa nechá spolu zvariť a pena zvrchu sa zberá. V osobytnom kastrole rozpustí sa pol funta čerstvého masla, doň sa dá toľko múky, koľko maslo do sebe vsiakne, doleje sa polievkou, aby celé tekúce bolo a smieša sa s predošlou prípravou; to sa nechá spolu variť, pena i masť sa dolu sberá, a celé sa pretrie cez sito, dá sa do hrnca, odloží sa na chladné miesto, a z toho sa dľa potreby a miery bere.

92. Biela omáčka.

Do veľkého kastrola rozotrie sa masť po celom dne, na to sa dá na lístky pokrájaná cibuľa, dva funty na kúsky posekaného hovädzieho i telacieho mäsa, sliepka a šovdra, podleje sa vodou a nechá sa na ohni pariť, aby biele ostalo. Potom sa masť dolu zleje, celé sa podleje studenou vodou, doplní sa bielou polievkou alebo len vodou, dnu sa dajú očistené zelené veci, celé sa nechá povoľne variť a pena i masť z vrchu sa zberá. Do kastrola sa dá pol funta čerstvého masla, tak tiež múky, koľko maslo do seba vsiakne, rozriedi sa studenou vodou, aby celé tekúce bolo, to sa do kastrola vleje pod ustavičným miešaním, aby neboly hrčky, to sa nechá povoľne variť, pena a masť sa dolu zberá a po rozvarení celé sa pretrie cez sito, dá sa do hrnca a nechá sa na chladnom mieste stáť. Toto sa potrebuje k rozličným omáčkam a preto sa predpis k príprave vo väčšej miere dáva, poneváč pri väčších obedoch musí byť viac omáčky prichystané.

93. Z divočiny glás prichystať.

Do kastrola po celom dne rozotrie sa na prst zhrúbe čerstvé maslo, naň sa dajú dve na lístoky pokrájané cibule a pokrájané zelené veci. Krk, prsá a iné drobné kúsky z jelena a srny dobre sa z krvy umyjú, posekané dajú sa do kastrola a nechajú sa na žltú barvu uparit. Masť sa dolu

zleje, podleje sa studenou vodou a doplní sa polievkou. Z poli upečeného zajaca, holuba, jarabice atď. mäso poseká sa na kúsky, dá sa do kastrola i so zelenými vecami a korením, zakryje a nechá sa povoľne variť, pena sa zberá a po rozvarení precedí sa prez sito; dá sa do hrnca a nechá sa až do druhého dňa stáť. Potom sa masť zobere, celé sa dá do kastrola, nechá sa od jedného boku variť a dá sa pilný pozor, aby neprihorelo, preto sa musí ustavične miešať; keď celé začíná hustnuť, dá sa do hrnčenej nádoby, precedí sa prez sítko a odloží sa na chladné miesto. Táto omáčka potrebuje sa ku zverinám.

94. Pôstna omáčka.

Do kastrola sa dá $^1/_4$ ℓ. čerstvého masla; do bielej cibule popchá sa pár hrebíčkov; mrkva, petržel, kaleráb a paštrnák pokrája sa na drobno, dá sa do kastrola, nechá sa spolu na bielo uparit, potom sa dajú doň dve ližice múky, to sa zaleje sladkou smotankou a ustavične sa na ohni mieša, aby neprihorelo. Potom sa cez sito precedí do čistého kastrola, trochu sa posolí, na vrch sa dá pár ližičiek kyslej smotanky, na ktorej sa nesmie žiadna kožka zrobiť, preto sa na chladné miesto odstaví a keď sa má upotrebiť, dá sa do pary, by to horúce ostalo, smieša sa s omrvinkami z muškatového orechu a kúskom čerstvého masla, a dľa potreby sa z nej bere.

95. Hollandská pôstna omáčka.

Do kastrola sa dá za jednu varečku bielej múky, rozmieša sa so studenou vodou, za tým sa dá päť žltkov jeden po druhom, na koniec noža hrubotlčeného korenia, kus čerstvého masla a pred jedením asi štvrť hodinu rozriedi sa celé polievkou, kde sa ryba varila, to sa mieša nad ohňom, aby sa nesrazilo, a keď jeden kochlík vynde, vezne sa to od ohňa, dá sa doň ešte kus čerstvého masla, tak tiež citronová šťava a tarkanového octu, čo sa spolu mieša. Potom

sa precedí prez sito, dá sa zpátky do čistého kastrola, mieša sa na teple a dá sa k rybám.

96. Robertská omáčka.

Dve biele cibule pokrájajú sa na listy, do kastrola sa dá kus čerstvého masla, to sa žltobrunátne užiari a dá sa na sito, aby masť odtiekla. Odtečená masť dá sa zpátky do kastrola, do nej sa dá za dve varečky múky, tá sa na žlto užiari, zaleje sa polievkou, vínom za pohár a octom, dnu sa dá ešte hrubotlčeného bieleho korenia na koniec noža, kus cukru, citronových kôrok, čo sa nechá spolu uvariť, precedí sa prez sito, vyleje sa do čistého kastrola na upraženú cibuľu, nekoľkorazí sa ešte spolu zvarí a k tomu sa ešte pridá kus sardelového masla, za dve ližice francúzskej horčice a citronová šťava. Toto sa spolu smieša, dá sa do vody a nechá sa na horúcom mieste stáť.

97. Šalotová omáčka.

Šaloty sa podobajú drobnej cibuli a majú znamenitú chuť; tieto sa očistia, koľko ich je potrebné, zo šupin, obválajú sa v múke, vysmažia sa na žlto v horúcom masle, vyberú sa na sito, aby z masti ztiekly, dajú sa do kastrola, pridá sa pár ližíc vínového octu, kúsok cukru u kus glásu, a nechá sa trochu uparič. Z omáčky dľa čísla 91 pripravenej vyleje sa na ne, nechá sa od jedného boku varič, pena z vrchu sa zberá, celé sa trochu posolí, doň sa dá citronová šťava a celé sa dá do pary, kým sa nepotrebuje.

98. Biela talianská omáčka.

V malej miere vezne sa drobno pokrájaný zelený petržel, tarkan, šalotky, materiná dúška a šampiony, čo sa spolu smieša, do kastrola dá, na to sa naleje pár ližíc čistého talianského oleja a nechá sa upražič. Pod č. 92 privravenej omáčky istá miera naleje sa naň, celé sa smieša s vínom za

pohár a nechá sa dľa potreby a miery variť. Z pár žltkov a citronovej šťavy urobí sa lezon, zamieša sa do predošlého, pri čom sa od ohňa odtiahne, k tomu sa pridá kus sardelového masla a sa posolí.

99. Omáčka z voňavých zelín.

Za hrsť čisto umytej materinej dúšky a zeleného tarkanu zavarí sa do vrelej vody, nechá sa na málo odvariť, odcedí a premyje sa studenou vodou, poseká a pretrie sa cez sito. Potom sa na kúsky pokrája kus surovej chudej šovdry, nekoľko šalotou a biele korenie nechá sa variť s vínovým octom za pohár, na to sa naleje pod č. 92 prichystaná omáčka, biela polievka a nechá sa zas variť, pri čom sa pena z vrchu dolu sberá. To sa precedí prez sito, nechá sa zakryté na teplom mieste stáť, pred nastolovaním dá sa na oheň, ustavične sa mieša, prichystané horespomenuté zeleniny dnu, až je málo kyslé, pridá sa citronová šťava; táto omáčka potrebuje sa k parenej zverine.

100. Omáčka s čerstvými uhorkami.

Uhorky sa obielia, na dlhé kúsky rovnakej velikosti pokrájajú a nechajú sa za hodinu v soli stáť. Potom sa porozkladajú na čistú servýtku, vlhkosť z nich sa vytlačí, poobracajú sa v múke, na žlto sa vysmažia v masle a nechajú sa z masti odtiecť. Nato sa dajú do kastrola, na ne sa naleje vínového octu, dá sa kus cukru, tlčeného korenia a kúsok glásu; s tým sa zvaria, k ním sa doleje pod č. 91 prichystaná omáčka, pridá sa za pohár vína, to sa spolu varí a uhorky sa s tým všetkým smiešajú. Táto omáčka upotrebúva sa k pareným pečenkám, k baraniemu stehnu, ku kačice atď.

101. Príprava voňavých zelín k chladným omáčkam.

Jedna miera vezne sa zo všetkých voňavých zelín, jako: materina dúška, tarkan, plamenok, petržel, trebulka atď.

umyjú sa vo vode a keď sa voda varí, nechajú sa v nej za nekoľko minút povariť, odcedia sa na sito, premyjú sa studenou vodou, pokrájajú a pretrú sa cez sito, dajú sa do hrnčenej nádoby a odložia sa na chladné miesto.

102. Studená omáčka s horčicou.

Z troch na tvrdo uvarených vajec vyberú sa žĺtky a pretrú sa prez sito; to sa dá do nádoby, k tomu prindú horespomenuté pretreté zeliny, drobne krájané kaprle, pár ližíc brabantského oleja (lebo iný olej ani sa neupotrebuje pri takýchto jedlách), za ližicu sardelového masla, pár ližíc horčice a tlčené korenie; to sa trochu posolí, dobre sa rozmieša na chladnom mieste, k tomu sa dá za pár ližíc aspiku, tiež toľko tarkanového octu, to sa rozmieša na ľade a nechá sa na chladnom mieste stáť. Táto omáčka upotrebúva sa k rybám a ku chladnej zverine.

103. Chladná zelená omáčka.

Zo zelín pod č. 101 prichystaných dá sa za dve ližičky do nádoby, tak tiež pár ližíc horčice (senftu), bieleho korenia a dva cez sito pretreté žĺtky. To sa posolí, na chladnom mieste spolu rozmieša, pridá sa pár ližíc dobrého oleja, tiež tarkanového octu, ku koncu ale dá sa k tomu prichystaný špinôt, ktorý aby omáčku na zeleno zabarvil, má sa nasledovne pripraviť. Mladý očistený špinot dá sa so zeleným petržlenom do posolenej vrelej vody, nechá sa za pár minút variť, precedí sa a nechá sa z vody odtiecť. Potom posekaný pretrie sa cez sito do čistej nádoby, nechá sa na chladnom mieste stáť, pridá sa k predošlému, a celé sa odloží na chladné miesto, z čoho sa dľa potreby bere.

104. Chladná olejová polievka.

Do čistej nádoby dajú sa dva surové žĺtky, na koniec nožá bieleho korenia, tiež toľko tenkej soli a pár kvapôk

tarkanového octu. To sa na ľade varečkou mieša a keď začne hustnúť, dá sa pol ližice oleja; po vsiaknutí tohoto trochu octu, zase za ližicu oleja, čo sa ustavične miešať musí, aby sa spolu držalo a aby neboly žiadne hrčky. S tým sa rozmieša za pár lížic aspiku a tak sa pokračuje s pridávaním oleja, octu a aspiku, koľko je omáčky potrebné, pri čom sa ustavične mieša. Konečne sa doň vytlačí šťava z jednoho citronu, rozmieša sa s čerstvou vodou za pol ližice a upotrebúva sa ku chladným pečenkám, rybám atď.

105. Chladná omáčka na iný spôsob.

Do kastrola dá sa kus čerstvého masla, za ližicu múky, to sa zaleje aspikom, pridá sa vody a nechá sa variť. Z pár žltkov s citronovou šťavou urobí sa lezon, vmieša sa do predošlého, pretrie sa cez sito, dá sa do čistej nádoby a postaví sa do ľadu. Tlčené korenie sa posolí, k tomuto sa pridá za ližicu tarkanového octu a to sa ustavične mieša na ľade a pridá sa do predošlej v ľade postavenej nádoby. Potom sa dľa potreby pokračuje s pridávaním za ližicu oleja, čo sa ustavične mieša, by neboly hrčky. Ku koncu sa pridajú posekané kaprly za pár lížic.

106. Tatárová chladná omáčka k rybám a chladným pečenkám.

Dva surové žĺtky od bielka čisto sa oddelia, dajú sa do nádoby a ustavične sa na ľade miešajú. K ním sa pridá za ližicu oleja, po vsiaknutí zase a tak sa pridáva, koľko je potrebné, pri čom sa mieša, kým je nie jako maslo, barvu ale musí mať žltkavú. Potom sa pridá za pár lížic horčice, tarkanového octu, citronovej šťavy a tlčeného cukru, mieša sa ustavične, aby neboly hrčky; jestli je mnoho omáčky potrebné, vezne sa zo všetkých prídavkov viac. Z pomedzi chladných omáčiek je táto najlepšia k rybám a chladným pečenkám.

107. Tatarová omáčka na iný spôsob.

Štyry vajcia uvaria sa na tvrdo, žltky z ních sa vyberú, pretrú sa prez sito, dajú sa do čistej nádoby a odložia sa na chladné miesto. Hodne chrenu sa nadrie, naň sa vyleje nemasnej polievky, odloží sa zakrytý na chladno a cez plátno vytlačí sa do nádoby. Oranč a citrôn oddrú sa na cukru, nožom sa oškrabú, a to sa dá do nádoby; tak tiež do tej istej nádoby vytlačí sa z oboch šťava. Pred nastolovaním smiešajú sa spomenuté žltky s olejom, pridá sa k tomu spomenutá s cukrom smiešaná šťava, tak tiež pretretý chren, za ližicu tarkanového octu, to sa pod ustavičným miešaním dobre rozrobí a dá sa do omáčkovej mysy k rybám alebo chladným pečenkám.

108. Sardelové maslo prichystať.

Čerstvé sardely vo vode sa umyjú, šupy z ních sa očistia, mäso od kostí sa oddelí, potlčie sa v mažiari; k tomu sa prídá $^1/_4$ ℔. čerstvého masla, spolu sa rozmieša, pretrie sa prez sito, dá sa do nádoby a odloží sa na chladné miesto.

109. Kvasec (pác, Beitze) k čerstvému mäsu prichystať (Marinade).

Cibuľa pokrája sa na listy, zelené veci jako: mrkva, petržlen, tarkan a šaloty pokrájajú sa na rezance, to sa smieša so šampionami, bobkovým listom, korením, citronovými kôrkami a basilikou a na to sa vyleje žajdlík vínového octu, za pár ližíc oleja a za pohár vína. Jaké mäso sa komu ľúbí, najprv sa marinuje, potom sa dá k predošlému, dobre sa celé zakryje, odloží sa na chladné miesto a často sa prevracá.

110. Varený marinád prichystať.

Dľa predošlého predpisu dajú sa tie isté prídavky do kastrola, na to sa dá kus čerstvého masla, celé sa užiari a pridá sa za dve ližice múky, zaleje sa polievkou, pol žajdlíka octom, žajdlíkom vína a nechá sa variť. Potom sa dá celé do hrnčenej nádoby a odloží sa na chladné miesto.

111. Suchý marinád prichystať.

Nekoľko mrkiev, petrželu, šaloty, bobkový list a korenie pokrája sa na tenké kúsky, toto jako i kus surovej chudej šovdry, kus údenej slaniny a $^1/_4$ ℳ. čerstvého masla dá sa do kastrola, zakryje a nechá sa užiariť na žlto, potom ale sa odloží na chladné miesto. Tento marinád je potrebný k pečeniu kačiek, kureniec atď. a síce papier sa pomastí olejom, z prichystanej látky dá sa naň, kačka tým sa obloží, celkom do papiera sa zakrúti, motúzom obviaže a na ražni sa pečie.

112. Miešané korenie prichystať.

Z každého druhu vezme sa po lôte a síce: muškatový kvet a orech, biele a čierne korenie, bobkový list a bazilika; to sa usuší, všetko spolu potlčie sa v mažiari, preoseje sa cez tenké sito a dá sa do plechovej nádobky, ktorá nevsiakne tuhú vôňu korenia do seba, jako drevená. Týmto sa filé posipe.

113. Zelené korenie prichystať.

Jelenie huby, šampiony, zelený petržel a šalotky pokrájajú sa na drobné kúsky; do kastrola dá sa kus čerstvého masla, celé sa v tomto užiari a v hrnčenej nádobe sa odloží na chladné miesto.

114. Teplá paradajková omáčka.

Do nádoby sa dá kus masla, naň sa dá cibule, mrkvy, petržlen, korenie a pár hrebičkov, čo sa nechá zakryté na žlto uparit. Zralé umyté paradajky pokrájajú sa na kúsky, zalejú sa polievkou a nechajú sa spolu rozvarit. Žemľa na listy pokrájaná sa užiari, pridá sa ku predošlému, a keď sa všetko dobre rozvarilo, pretrie sa prez sito, posolí a dá sa zpátky do čistého kastrola, k tomu sa zvarí za pár ližíc kyslej smotanky, kto má radšej sladkú omáčku, môže ju aj osladit, konečne sa odstaví na teplé miesto.

115. Pôľková (egrešová) omáčka.

Najprv sa pôľky očistia a v studenej vode umyjú. Potom sa dá do kastrola kus masla, v ňom sa dá múka za ližicu užiarit, zaleje sa polievkou, nechá sa zvarit, precedí sa na prichystané pôľky, posolí sa, pridá sa krájaného kôpru a kyslej smotanky, nechá sa varit a dľa ľúbosti sa osladí.

116. Ribezlová omáčka.

Do kastrola sa dá pár ližíc smotanky, do nej dobre sa rozmieša múka, rozpustí sa bielou polievkou, zvarí sa a precedí na ribezle. Konečne sa trochu posolia a pocukrujú, nechajú sa povoľne varit, potom sa odložia na stranu.

117. Šťavová (šošková) omáčka.

Šťava čisto sa obere a vo vode dobre poumýva, do kastrola sa dá kus masla, šťava doň, nechá sa parit, aby surovina z nej vyšla, do nej sa dá za hodnú ližicu múky, rosmieša a doleje sa polievkou, nechá sa povarit a pretrie sa cez sito. Na to sa dá zpátky do čistého kastrola, za pár ližíc smotanky sa pridá, celá sa posolí, nechá sa zvarit a odloží sa na teplé miesto.

118. Mliecková chrenová omáčka.

Do kastrola sa dá kus čerstvého masla, doňho za ližicu múky, čo sa nechá spolu užiarit. To sa zaleje mliekom, dobre sa rozmieša, aby neostaly hrčky, pod ustavičným miešaním nechá sa varit, málo sa posolí a odloží sa na teplé miesto. Očistený chren oddrie sa na struhadle, pred nastolovaním dá sa do prichystanej látky a spolu sa smieša na teplom mieste.

119. Smotanková chrenová omáčka.

V kastroli rozpustí sa kus masla, doňho sa dajú žemľové omrvinky a nechajú sa na žlto upražit. K tomu sa dá oddrený chren, zaleje sa kyslou smotankou, posolí a nechá sa varit, konečne sa odloží na teplé miesto.

120. Sardelová omáčka.

Päť kusov sardiel umyje sa vo vode a poseká. Do kastrola sa dá kus masla a múky, z toho sa zrobí žltá zápražka, do nej sa dajú sardely, zalejú sa polievkou, nechajú sa povarit, celé sa pretrie cez sito, dá sa zpátky do čistého kastrola, dľa potreby sa posolí a odloží sa na teplé miesto.

121. Muštový chren.

Mädu za dve ližice upáli sa v kastroli na žltobrunátno, doň sa dá kus masla a žemľové omrvinky, to sa užiari, zaleje sa vínom a trochu octom, posolí a pridá sa čiastka vody, ku koncu dá sa oddrený chren a kúsok cukru, to sa spolu svarí a nechá sa na chladnom mieste stát. Z omačiek pod č. 91 a 92 udaných možno všelijaké iné biele a brunátne omáčky urobit pridaním tarkanov, kaperlov atď. dľa čoho i omáčka potom svoje meno dostane.

III. Oddelenie.

O rozličných mäsitých prípravách.

A) Čiastka.

Predbežné prípravy k mäsu (rago.)

122. Šampiony k rago prichystať.

Šampiony dobre sa vymyjú v nekoľkých vodách, aby v nich neostal piesok. Korene sa odrežú, vrch sa nožom zaokrúhli, potom sa dá do čistého kastrolka, naň sa vytisne citronová šťava, v nej sa poobracia, k tomu sa pridá kus čerstvého masla, trochu sa na ohni uparí, papier omastí sa maslom, tým sa celé zakryje, aby neprišlo naň povetrie a odloží sa na studené miesto.

123. Hovädziu škraň k rago prichystať.

Hovädzia škraň dá sa do horúcej vody, v nej sa obracia, kým sa nezlúpe z nej kožka, vo vode sa čisto umyje a postaví sa do studenej vody. Potom sa posolí, na mäkko uvarí, z nej sa krájajú podlhovaté tenké kúsky, dajú sa do kastrola, nane prinde citronová šťava a tarkanový ocot, posolí sa, k tomu prinde miešané korenie a to sa nechá zakryté variť. Pod č. 92 udanej omáčky pár ližíc sa tiež pridá a s tým sa zvarí, konečne sa odloží na chladné miesto.

124. Z kohútov hrebene k rago prichystať.

Z kohútov pozrezávané hrebene dajú sa do studenej vody a v nádobe nad ohňom postavenej mieša sa rukou, aby sa z nich krv vytlačila a kožka z nich zišla. Potom sa v soli poobracajú, medzi prstami sa drú, aby čisté bez blanky

ostaly, ešte raz sa očistia v studenej vode, potom sa dajú do nádoby, nane sa vytlačí citronová šťava, pridá sa kúsok čerstvého masla, to sa nad ohňom zvarí, dá sa k tomu za pár ližíc bielej omáčky, to sa ešte raz zvarí, konečne sa odloží na chladné miesto.

125. Telací brizl k rago prichystať.

Telací brizl, ktorý sa na krku nachádza, dobre sa vo viac vodách z krvy vymyje, dá sa do studenou vodou naplneného kastrola, keď sa voda dobre rozohriala, zcedí sa a naleje sa čerstvá studená voda a v nej sa nechá variť. Keď sa tela pretne, nachádza sa v chrbtovej kosti okrúhla žila mliečnou žilou menovaná; táto sa vyreže, v chladnej vode sa umyje, potom sa varí, z novu sa voda odleje a naleje sa čerstvá, pokrája sa na rovné kúsky a dá sa i s brizlom do kastrolka. Pod č. 92. udanej omáčky pár ližíc dá sa naň, pridá sa trochu tarkanového octu a citronovej šťavy, to sa spolu zvarí a odloží sa na studené miesto.

126. Jelenie huby k rago prichystať.

Jelenie huby sú dvojaké: čierne a biele. Čierne sú o mnoho lepšie, majú zvláštnu vôňu, zavárané nechajú sa za mnohé roky udržať a rastú v dubových horách celkom v zemi zakryté. Takéto huby teda dobre sa vymyjú, kôrka z vrchu sa olúpa, do kastrola sa dá kus masla, jelenie huby doň, na koniec noža tlčeného miešaného korenia a to sa nechá zakryté parit. Potom sa dajú na sito, aby masť z nich ztiekla, pokrájajú sa na rezance, k nim sa dá za pár ližíc brunátnej omáčky a kus glásu, to sa zvarí a sa odloží na chladné miesto. Kôrky, ktoré sa z húb poodkrajovaly, dajú sa do kastrola, nane sa vyleje pár ližíc vrelej vody, nechajú sa zakryté variť a odcedia sa prez sítko do pripravených už húb.

127. Kratin fáš prichystať.

Pár čisto umytých jarabíc v žíji na mäkko sa uparí, prská z ních sa vykroja a krivým nožom na tenko pokrájajú. Potom sa ostatné vezne von a dá sa do mažiara i s kosťami a dobre sa potlčie. Na listy pokrájaná žemľa porozkladá sa do tej masti, kde sa jarabice pražily, tam sa upraží, potlčené z mažiara pridá s k tomu, zaleje sa polievkou a nechá sa zakryté spolu variť. Potom sa toto prez sito pretrie, smieša sa s pokrájanými prskami, dá sa do hrnčenej nádoby a odloží sa na chladné miesto.

128. Fáš z husacej pečenky.

Dve husacie pečenky sa umyjú, posolia, hrebičkami a škoricou popchajú a dajú sa do prichystaného žíja; jestli sa nedá do rúry, musí sa dať na vrchnák uhlie, aby sa i od vrchu pieklo. Po uparení vezne sa von, nechá sa trochu vystydnúť a dá sa do mažiara, kde sa dobre potlčie. Na listy pokrájaná žemľa rozloží sa na masť do kastrola, nechá sa na žlto upražiť, zaleje sa polievkou, na koľko je potrebné, k tomu sa pridá potlčené, spolu všetko sa varí, potom sa pretrie cez sito a odloží sa na chladné miesto. Keď sa z týchto fášov potrebovať bude, musia sa najprv s pár žltkami rozmiešať.

129. Fáš z jeleníc.

Očistené jelenie huby pokrájajú sa na križalky; do kastrola sa dá kus čerstvého masla, zelený petržel, bobkový list a tlčené korenie, v tom sa huby uparia, dajú sa na sito, aby z masti odtiekly, a po vystydnutí potlčú sa v mažiari. Kôra zo žemle sa oddrie, na listy sa pokrája, namočí sa do sladkého mlieka, potom sa mlieko z lístkov vytlačí a dajú sa do mažiara, kde sa spolu všetko potlčie a prez sito pretrie. Pridá sa ešte za pár ližíc husacej pečenky, to sa všetko rozmieša, dá sa do nádoby a odloží sa na chladné miesto. Na

ten istý spôsob robí sa fáš zo šampionov, z tančekov a rakov, k tomuto ale sa musí rakovej masti pridať a pri potrebovaní s pár žltkami rozmiešať. Fáše a rago preto sa vopred chystajú, poneváč mnoho práce požadujú a preto vopred hotové byť musia.

130. Kratin fáš z kureniec.

Vezne sa pár očistených kureniec, mäso z prsôk sa vyreže, od žiliek sa očistí, poseká a dá sa do mažiara. Žemľa pokrája sa na lístoky, namočí sa do sladkého mlieka, po rozmočení vytiskne sa mlieko, lístoky dajú sa do kastrola, pridá sa kus čerstvého masla, dá sa do mažiara, spolu s mäsom sa potlčie, pridá sa 6 žltkov jedon po druhom; a keď je všetko dobre potlčené, pretrie sa prez sito do nádoby, zakryje sa masným papierom a odloží sa na chladné miesto. Z takéhoto fášu môžu sa urobiť aj halušky na garnirovanie.

131. Kratin fáš z telaciny.

Z telacieho stehna odreže sa hodný kus, čo sa menuje hrudka (frikando), pokrája sa na kúsky, k tomu sa dá $^1/_4$ ℓ. hovädzieho špiku, tiež sa poseká na drobno a dá sa do mažiara. Ďalej sa pridá na zvýš opísaný spôsob prichystaná žemľa, dobre sa s ostatním potlčie, doň sa dá 6 žltkov jedon po druhom, pretrie sa prez sito, dá sa do nádoby a masným papierom zakryté odloží sa na chladné miesto. Toto sa len vtedy posolí, keď sa potrebuje, aby neostalo červené. Na ten istý spôsob robia sa fáše zo zajaca, z jarabíc atď. Na fáš k zverine pridá sa slanina.

132. Kratin fáš z ryby.

Na fáš sa taká ryba berie, ktorá nemá veľa kostí; poseká sa na kúsky a dá sa do mažiara. So žemľou sa tým istým spôsobom zachádza jako pri zvýš udaných fášoch, nečo viac masla sa pridá a v mažiari dobre sa potlčie. Potom

sa pretrie cez sito, dá sa do nádoby a odloží sa na chladné miesto. Z tohoto sa môžu do pôstných polievok i halušky alebo plnky robiť.

133. Žíj prichystať k rozličným pareným jedlám.

K tomuto cieľu vezne sa podlhovatý kastrol, slanina pokrája sa na listy a rozloží sa po celom dne. Dve na listy pokrájané cibule dajú sa na slaninu, tak tiež na rezánky pokrájané zelené veci, mrkva, petržlen, kaleráb, paštrnák a zeler pridajú sa k tomu, jako i nožom poštiepané korenie. To sa podleje polievkou, zakryté dá sa na oheň a nechá sa parit, pri čom sa na to pozor dá, aby neshorelo, avšak žltobrunátnu barvu dostalo. Keď je potrebné dačo k obedu parit, k. p. kačku, kapúna alebo dáku zverinu, dá sa ono do tohoto tak zvaného žíja. Kde sa každodenne hovädzina na polievku varí, dá sa toto mäso asi hodinu pred obedom do žíja; jestli sú pohotove telacie kosti a z hydu odpadnuté kúsky zo šampionu, to sa tiež pridá i k žíju i do polievky. Vôbec pri varení je žíj potrebný a užitočný, bo v ňom dostanú jedlá opravdivú chuť, keď sa touto tekúcou látkou dobre ovlažia alebo oblejú. Po obede, keď sa zo žíja patričné mäso alebo pečenka vybrala, dá sa doň pár ližíc múky, zaleje a rozmieša sa polievkou, nechá sa vyvarit, precedí sa prez sito a z toho má človek na druhý deň brunátnu omáčku. Aby sa o zakladaní žíja nemuselo porád písať a vysvetlovať, nech toto poučenie navždy slúži, lebo o ňom stane sa častejšie smienka.

B) Čiastka.

Nepôstne a pôstne mäsité prípravy.

134. Mäsový liz (sulc, aspik.)

Z očistenej telacej hlávky vyňajú sa modzgy, dobre sa z krvy umyjú a na kúsky posekané dajú sa do kastrola.

Nane sa naleje studenej vody, pridajú sa 2 *dk.* žilovatého hovädzieho mäsa, štyry telacie a štyry sviňské nohy, ktoré sa najprv na drobné kúsky pokrájajú, a to sa nechá spolu variť. Pena z vrchu sa zberá a po nekoľko hodinovom varení pridá sa ešte za holbu bieleho vína, za holbu octu, korenia, bobkový list, materiná dúška, tarkan, bazilika, šalvia, zo všetkého tohoto len v malej miere; tak tiež hlávka cibule so šupou, mrkva, kaleráb a paštrnák. Toto sa nechá zakryté spolu variť, posolí sa trochu a po dobrom rozvarení precedí sa prez sito do hrnčenej nádoby a nechá sa až do druhého dňa na chladnom mieste stáť, aby sa sadlo. Jestli neni dosť kyslé, vytlačí sa z pár citronov šťava a pridá sa tarkanového octu; do kastrola ale dá sa šesť bielkov, urobí sa malý sňah, dobre sa s predošlým smieša, nad ohňom sa varečkou od spodku mieša, kým sa nezvarí a pár kochlov nevyhodí. Potom sa obráti stolička hore nohami, plátno rozprestrie sa vo dvoje, na každú nohu uviaže sa motúzom pevne, by sa neodtrhlo, prostriedok plátna zatlačí sa rukou, aby ostala tam jamka, pod plátno prinde čistá mysa a prichystaný už aspik vyleje sa naraz na plátno. Pri tomto musí i druhá mysa byť pohotove, aby po prvej hneď druhá sa položila, potom ale čo je v prvej myse, zleje sa zase na plátno a podloží sa mysa, a tak sa precieďa z mysy do mysy, kým tekutina nebude vyzerať jako zlato žltá, potom sa na studené miesto odloží. Ku preciedzaniu aspiku lepší je flanér vo veľkosti servýtu, ktorý po práce vo vode sa uperie a na čisté miesto odloží. Zvlášte ku studeným jedlám je aspík potrebný, preto má byť už vopred prichystaný; on nie len že chuť dodáva, ale i okrašluje jedlá. S aspikom sa mnohé jedlá pripravujú, a on je v kuchárstve tak veľavýznamný, jako i glás a žij.

135. Fáš z husacej pečenky v aspiku so šampionom.

Pod číslom 128 prichystaný fáš rozmieša sa s rozpusteným aspikom, posolí sa s pridaním korenia na koniec noža,

to sa vyleje do tepše, po celom dne roztrie sa na rovno a dá sa na ľad k stuhnutiu. Do čistej v ľade zapravenej furmy naleje sa na prst zvýše aspiku, nechá sa stuhnuť, pod č. 122 prichystaný a na drobné kúsky pokrájaný šampion porozkladá sa na stuhnutý aspik, každý kúsok sa pokvapká aspikom aby stuhnul, potom sa prichystaná pečenka okrúhlym vypichovadlom vykrája, vo furme do okrúhla porozkladá, na to trochu aspiku, nechá sa stuhnúť, zase sa zaleje aspikom, aby celé zakryl; po stuhnutí dá sa na to šampion a zase pečenka, kým sa furma nevyplní. To sa nechá stuhnuť, pred nastolovaním vezne sa von z ľadu, furma celkom sa zamočí do letnej vody, vyvráti sa na mysu, okolo toho do okola obložia sa triuhlaté kúsky pokrájaného aspiku a dá sa na stôl. Poznamenať nádobno, že ani fáš ani šampiony nesmú sa furmy dotknúť; táto príprava má prinsť na stôl po polievke jako chladná asietla.

136. Fáš z husacej pečenky na iný spôsob.

K tomuto je potrebné dve husacie pečenky pokrájať, s miešaným korením posypať a zakryté nechať stát. Šampionové kôrky, cibuľa a zelený petržel na drobno sa pokrájajú, dajú sa do masla na kastrol, nechajú sa trochu upražiť, na to sa dá prichystaná pečenka a celé nechá sa zakryté uparif. Do tohoto prinde trochu múky, nechá sa s aspikom rozpustiť a zvariť, z pár žltkov urobí sa lezon, doň prinde citronová šťava, celé sa s tým zalegiruje a pretrie sa prez sito. Potom sa dá do čistej nádoby, mieša sa na chladnom, pridá sa aspiku, do furmy ale v ľade prichystanej naleje sa aspik na pol druha prsta a nechá sa sadnuť. Z triciatych rakov povyberajú sa chvostíky a dajú sa do kastrola; nane sa naleje za pár ližíc vína, zvaria sa a ocedia na sito, vystydnuté porozkladajú sa na aspik, týmto sa pokvapkajú k stuhnutiu, potom zase sa dá nane toľko aspiku, aby zakryté boly, po stuhnutí naleje sa nane z prichystanej pečenky, nechá sa stuhnuť, zase aspiku a týmto sa pokračuje až kým sa nedoplní furma. Toto sa nechá na ľade a v čas

potreby zamočí sa furma do letnej vody, vyvráti sa na mysu, rakové nôžky sa popchajú okolo do fášu, z aspiku krodonom sa obloží a jedlo je hotové.

137. Katto z husacej pečenky.

Do fášu pod č. 128 prichystaného zamieša sa 6 žltkov jedon po druhom, z troch bielkov sbije sa sňah a z ľahka sa do predošlého vmieša. Do maslom vymastenej furmy na dno dá sa vykrojený pomastený papier, na to sa dá prichystaný fáš k pareniu a potom sa vyvráti na tanier k vystydnutiu. Do vätšej furmy dá sa aspiku na pol druha prsta zvýše, nechá sa na ľade sadnúť, vykladie sa rakovými chvostikmi, medzi to prinde očistený, vo víne a octe uvarený karfiol, pokvapká sa aspikom, po usadnutí doleje sa aspikom, aby všetko zakryté bolo, na to prínde vystydnutý fáš, ktorý má byť na pol prsta vôkol od furmy vzdialený, doleje sa aspikom, po usadnutí vyvráti sa na mysu, rakové nôžky okolo sa popchajú a mysa sa garniruje aspikom.

138. Filé z husacej pečenky a s kapúnom v aspiku.

Husacia pečenka a kapún sa zasolí a vyšpikuje hrebičkami, škoricou, surovými šampionami a jelenými hubami, to nechá sa spolu v žíji uparit, potom sa von vezne, aby vystydlo. Do furmy naleje sa na prst zvýše aspiku a nechá sa v ľade sadnúť; na tvrdo uvarené a olúpané vajce nechá sa vystydnúť, z bielku krájajú sa tenké kúsky, z ktorých sa patričným vypichovadlom mesiačky vykrajujú, tie sa tak pokladú na dno kastrola, aby tvorily veniec, do prostriedku ale položí sa žltok, celé sa pokvapká aspikom pozorne, aby celé ostalo, po stuhnutí doleje sa aspikom, aby celé zakryté bolo; z kapúna prsia sa vyrežú, z neho sa krájajú úhladné filé jako i z husacej pečenky, ukladajú sa na kastrol tak, aby jednu vrstvu tvoril kapún, druhú pečenka, každý rad sa zaleje aspikom k stuhnutiu a tak sa pokračuje, až sa furma

doplní. Táto sa nechá v ľade stáť, pred nastolovaním vloží sa do letnej vody, vyvráti sa na mysu, okolo toho sa pokladie posekaný aspik, šalátové križalky a na tvrdo uvarené pokrájané vajcia. Na tvrdo uvarený žltok roztrie sa s olejom a s octom, posolí sa a tým sa šalát obleje.

139. Frikasirované kurence v aspiku.

Očistené mladé kuriatka s pozakladanými nôžkami dajú sa do kastrola, nane sa naleje rovná miera vína a vody, pridá sa drobno pokrájaných zelených vecí jako i voňavých zelín, celé sa posolí, zakryté na mäkko sa varí, odloží sa na stranu a nechá sa v tom lize (safte) vystydnuť. Kurence sa nechajú odtiecť a pokrájajú sa na pekné štvrtky; v kastrole rozpustí sa kus masla, doň sa dá za ližicu múky, zaleje sa aspikom, pridá sa niečo z toho lizu, v ktorom sa kurence uvarily a nechá sa dobre zvariť na omáčku. Zo štyroch žltkov urobí sa lezon, doň sa vytisne z citronu šťava, toto sa pod ustavičným miešaním dá do omáčky, pretrie sa prez sito, dá sa zpátky do čistého kastrola, prichystané kurence omáčajú sa do toho, rozkladajú sa na tepšu a odložia sa na chladné miesto. V tom lize, kde sa kurence varily, uvarí sa teraz očistený karfiol, odcedí sa, omáča sa do tej istej omáčky a každý kus osobyte rozložený nechá sa stáť na studenom mieste. S furmou v ľade prichystanou dľa často už udaného spôsobu sa pokračuje, spodok sa rakovými chvostikami, ktoré hore koncom stáť musia, obloží, doleje sa aspikom, až sa furma doplní, nechá sa v ľade, pred nastolovaním ale omáča sa furma v letnej vode, vyvráti sa na mysu, okolo celého ale porozkladá sa drobno pokrájaný aspik a prichystaný karfiol.

140. Mladé prasiatko v aspiku.

Pri tejto príprave je najlepšie, keď sa prasa vtedy robí kedy aspik, aby sa spolu mohlo variť, ponevádž aspik dostane lepšiu chuť. Prasa pokrája sa na štvrtky, dá sa do

kastrola a tak sa s ním pokračuje jako zvýš s kurencami, potom sa poriadne nechá vystydnúť a krájajú sa z neho poriadne kúsky. Do kastrola dá sa kus masla a za ližicu múky, zaleje sa aspikom i tou polievkou, kde sa varilo; zo štýr žltkov a z citronovej šťavy urobí sa lezon, tým sa zalegiruje omáčka, precedí sa prez sito, celý kúsok z prasaťa celkom sa omočí v nej, dá sa na tepšu a odloží sa na studené miesto. Do furmy v ľade prichystanej naleje sa na pol druha prsta aspiku, nechá sa stuhnuť, na tenké listy pokrájaný jazyk alebo šovdra porozkladá sa po aspiku, pokvapká sa a nechá sa stuhnuť, na to sa pokladie prichystané prasa až do vrchu, dolieva sa aspikom; jestli omáčka ostala, rozriedi sa s aspikom a vrch furmy ňou sa doplní, nechá sa na ľade stáť a v ostatňom sa pokračuje dľa horeudaného predpisu.

141. Pstruhy v aspiku.

Pstruhy musia byť živé, ináčej nemajú tú barvu, ktorá ím je prirodzená a ktorú aj pri jedle podržať majú. Takýto živý pstruh chytí sa do ruky, po hlave sa nožom udrí, potom treba ho vypytvať, z krvy vymyť, dať do nádoby, v ktorej je sol s octom, a v tej sa poobracia. Do čistej nádoby dajú sa pstruhy, na listy pokrájaná cibuľa, zelené veci s voňavými zelinami a nožom poštiepané korenie, to sa zakryté nechá stáť, nane sa naleje vrelá voda, po zvarení ale odložia sa k vystydnutiu. Do prichystanej v ľade furmy naleje sa na poldruha prsta aspiku a nechá sa stuhnuť. Z triciatych uvarených rakov v celosti povyberajú sa chvostiky, dajú sa do nádoby, do ktorej sa naleje za pár ližíc z tej polievky, kde sa ryby varily, v tejto nechajú sa zvariť, odcedia sa a žilky z chvostikov sa povyberajú, mäkké ale od spodku sa obreže. Z týchto sa vôkol furmy urobí veniec, pokvapkajú sa aspikom, aby pevne stály; ešte viac sa dolejú aspikom, vystydnuté pstruhy ale vyberú sa na čistý servýt, rosol sa povytláča, opatrne sa pokrájajú na drobné kúsky, chrbtami sa kladú na aspik, po uložení jednej vrstvy zalejú

sa aspikom, aby zakryté boly; keď sa sadlo, dá sa druhá vrstva pstruhov chrbtami ku furme a tak sa pokračuje, kým sa furma doplní; potom sa nechá stuhnuť, vyvráti sa na mysu, z aspiku sa pokrája triuhlatý krodon a obloží sa vôkol.

142. Hlavátka (Lachsforelle) so studenou omáčkou.

Hlavátka je takmer najlepšia ryba; ona sa sdržuje v skalnatých vodách, preto má aj svoju zvláštnu chuť, potrebuje sa v celosti k veľkým obedom pre svoju krásu, tak že súc privravená každého pozornosť na seba obráti. Z hlavátky sreže sa nožom celá šupa, vymyje sa vo vode, dá sa na servýt, dobre sa posolí, do servýtu sa celkom zakrúti a motúzom sa zaviaže. Potom sa dá do podlhovatej dobre cinovanej nádoby, na ňu sa naleje tri žajdlíky octu, pridá voňavých a krájaných zelených vecí a citronové kôrky, v tom sa poobracia, zakrytá nechá sa za pár hodín stáť, doleje sa k nej voda a nechá sa povoľne tak variť, aby sa ani neprevarila, ani aby nechutila jako surová. Po odvarení odloží sa na stranu, nechá sa tak ako je v nádobe vystydnuť, potom sa nechá odtiecť, pozorne sa vykrúti zo servýtu a dá sa na dlhú mysu. Jestli je ryba od mysy dlhšia, zašije sa práve tak dlhá daska do servýtu a ryba položí sa na ňu. Do osobytnej nádoby dajú sa dva surové žltky, miešajú sa nad ľadom, do nich prinde za ližicu oleja, to sa ustavične mieša; keď je to vysiaknuté, zase sa dá oleja, kým nebude tejto látky toľko, koľko je na rybu potrebné, a pozorne sa mieša, aby sa nesrazilo, ponevač to musí byť jako maslo. Z papiera urobí sa škarnicla s dierkou na konci, do nej sa dá majones a vytiska sa na rybu, čím na okrase veľa vyhrá, triuhlaté kúsky aspiku pokladú sa okolo ryby, do šálky dá sa pod č. 104 prichystaná omáčka a tak sa celé dá na stôl.

143. Pôstny aspik prichystať.

Keď sa hlavátka von vzala z tej tekutiny, v ktorej sa varila, nechá sa táto tekutina so všetkými ostatnými

prídavkami pomály varit, k čomu sa pridajú surové ryby. Z viziny mechúr (Hausenblase) asi na jedon lôt sa na drobno roztrhá, nechá sa s predošlým varit; jestli sa ale táto tekutina z ryby na aspik potrebovať bude, nesmie sa hlavátka veľmi soliť; to sa potom precedí cez sito, odloží sa na chladné miesto a nechá sa až do druhého dňa k vystydnutiu, masť ale z vrchu sa soberie a rozpustí. Do kastrola dá sa šesť bielkov, to sa roztrepe na slabý sňah, vleje sa doň, spolu sa dobre rozmieša, pridá sa z pár citronov šťava, tarkanový ocot a trochu karmelu, aby malo barvu, varečkou sa mieša na ohni, kým sa nezvarí, na prichystané plátno vyliať a tak sa pokračuje, jako stojí pod č. 134. Vizový mechúr môže sa prv prichystať a prečistený doň vliať. Čistý navarený aspik dá sa do pohárov, v ktorých sa ovocie zavára, tieto sa naplnia tak, aby z vrchu bolo ešte prázdne na pol druha prsta, na vrch pohára dá sa čisté plátno, na to rozmočený mechúr, ktorý sa motúzom dobre zaviaže, aspik tento dá sa do pary k zvareniu, potom sa na stranu odloží, nechá sa zakryté stáť k vystydnutiu, potom sa poháre poutierajú, odložia sa na suché a chladné miesto a nechá sa na dlhé časy držať a kedykoľvek sa môže potrebovať.

144. Hlavátka v aspikovej obrubnej (ráfovej) furme.

Furma, ktorej dno je v prostriedku hlbšie nežli od krajov vôkol, zapraví sa do ľadu, naplní sa aspikom a nechá sa stuhnuť. Z pozostalej hlavátky pekné kúsky sa prichystajú, nechajú sa na chladnom mieste stáť; potom dľa zvýš opísaného spôsobu urobí sa majones, doň sa vytlačí citronová šťava a nechá sa tiež na chladnom stáť. Tak tiež sa prichystajú hlávky pekného šalátu a pár vajec uvarí sa na tvrdo. Pred jedením vezne sa furma s aspikom von, zamočí sa do letnej polievky, vyvráti sa na mysu, do prostriedka ukladá sa hlavátka a po nej prichystaný majones; z pozostalého majonesu ale robia sa cez škarniclu pekné cirády, to sa rakovými chvostikami vôkol obkladie, prichystaný šalát dá

sa okolo aspiku na mysu a naň prindú na križalky pokrájané uvarené tvrdé vajcia. Konečne sa dva uvarené žltky rozmiešajú s olejom a tarkanovým octom, doň prinde ešte za ližicu horčice a s tým sa šalát poleje.

145. Miešaná asietla v aspiku.

Peklovaný jazyk krája sa na tenké listy a z neho sa vykrajujú okrúhle kúsky; mladé kurence prichystajú sa na spôsob pod č. 139 opísaný; zo šovdry, na ktorej i slaninka byť musí, pokrájajú sa tenké kúsky; dvacať rakov uvarí sa v slanej vode, z chvostikov šupa sa zoberie, žila sa von vezne, rozrežú sa prez poly, aby pol chrbta ostalo, a aby mohly hore koncom stáť, dajú sa do kastrola, nane pár ližíc aspiku, v ňom sa poobracajú a všetky udané prídavky nechajú sa na chladnom stáť. Do furmy na pol druha prsta naleje sa aspiku, dá sa do ľadu a po stuhnutí urobí sa z prichystaného jazyka v diaľke pol prsta od furmy veniec, pokvapká sa aspikom; keď stuhne, doleje sa aspiku, aby jazyk celkom zakrytý bol; po stuhnutí aspiku dajú sa naň kurence, doleje sa aspiku; po stuhnutí dá sa šovdra, doleje sa aspiku až sa furma doplní. Potom sa to nechá stuhnuť, pred obedom omoči sa furma do letnej vody, vyvráti sa na mysu, okolo sa obkladú raky, na tri uhly nakrája sa aspik a urobí sa z neho okolo rakov veniec.

146. Hlavátka s hollandskou omáčkou a s krumplami.

Pozostalé kúsky z hlavátky prichystajú sa do nízkej nádoby, porozkladajú sa, nane sa vyleje z látky, v ktorej sa varila, a nechá sa na horúcom mieste stáť. Do kastrola dá sa kus čerstvého masla, nechá sa rozpustiť, nie ale na žlto, pridá sa krájaný petržel, krumple uvarené a olúpané sa obkrúžlia, aby mały jednakú podobu, dajú sa do masla, posolia sa, pred nastolovaním do okrúhla sa ukladú prichystané kúsky hlavátky, krumple dajú sa do prostriedku; do masla

dá sa pár ližíc smotanky, citronová šťava, to sa chytro spolu svarí, hlavátka tým sa obleje jako i krumple, čo všecko horúce musí prísť na stôl.

147. Stružky (šnicle) z hlavátky na rošti pečené.

Zo surovej hlavátky poreže sa kus z hlavy na asi pol prsta hrubé stružky jednej veľkosti, nechajú sa za hodinu v soli stáť, rozkladú sa na rozstreté čisté plátno, rosol sa vytlačí z nich, potom sa pokladú do hrnčenej mysy, nane sa naleje pár ližíc oleja, vytlačí sa citronová šťava, pridá sa zeleného petrželu, na listy pokrájanej cibule a miešaného tlčeného korenia, a nechá sa za hodinu stáť. Hodinou pred nastolovaním každý kúsok sa očistí, na rôšt pokladie a na voľnom ohni sa pečie; ďalej sa obmáča krídelkom tou látkou, kde sa ryba marinovala, na obe strany sa odpečie a na mysu poriadne poukladá. Pod č. 92 prichystaná omáčka sa vezme do kastrola, jako i pár ližíc tarkanového octu, toľko smotanky a drobno krájané kaprly, to sa spolu zvarí a dá sa osobytne do šálky.

148. Stružky z hlavátky na iný spôsob.

Stružky z ryby prichystajú sa dľa zvýš udaného spôsobu, posolené a miešaným korením posypané nechajú sa stáť; na tanieri roztrepe sa pár žltkov s rozpusteným čerstvým maslom, každý kúsok ryby do toho sa omáča a žemľovými omrvinkami sa obsype. V kastroli rozpustí sa kus masla, čisté sa zleje do tepše, prichystané kúsky ryby jedon po druhom na to sa porozkladajú a odložia sa na chladné miesto. Asi štvrť hodinou pred nastolovaním odpečú sa, aby z oboch strán dostaly žltú barvu, na mysu sa poriadne poukladajú, osobytne do šálky ale prinde citronová omáčka.

149. Vysmažené pstruhy.

Pstruh ohľadom chuti prevyšuje i hlavátku, má biele a ľahké mäso, tak že i chorý môže ho užívať. K tomuto jedlu vezne sa dľa potreby istý počet pstruhov jednej veľkosti, najprv ich treba vypitvať a vymyť, potom sa pokladú na mysu, zasolia sa a nechajú sa na chladnom mieste stáť. Potom sa vyberú zo soli na plátno, rosol z nich sa vytlačí a poobracajú sa v múke. Na tanieri sa roztrepe vajce, každý už omúčený kus doň sa namáča, žemľovými omrvinkami sa obsype a pred nastolovaním vysmažia sa v horúcom masle na žlto, dobre sa nechajú z masti odtiecť, na mysu sa rozstrie servýt, ryby naň sa poukladajú, prichystaný zelený petržel hodí sa do horúceho masla, chytro sa z neho vyberie, z masti sa odcedí a tým sa garnirujú ryby; k tomu sa ešte pridá citron.

150. Marinované pstruhy.

So pstruhami sa pokračuje dľa predošlého predpisu. Na listy pokrájaná cibuľa dá sa do kastrola, na ňu sa vyleje pol žajdlika octu, pridá sa pár zrnok korenia a bobkový list, to sa nechá zakryté spolu za štvrť hodinu variť, vyleje sa na vysmažené ryby, po vystydnutí vyleje sa nane za pár ližíc oleja, nechajú sa za pár hodín stáť a pred nastolovaním poriadne sa pokladú na podlhovatú mysu a marinád nane sa vyleje.

151. Kotletky zo pstruhov.

K tomuto by škoda bolo pekné pstruhy posekať, z malých surových pstruhov ale nedá sa mäso celkom poodrezovať, preto prichystané v slanej vode nechajú sa zvariť a a po vystydnutí dá sa mäso dobre odobrať, potlčie sa v mažiari, v mlieku namočená žemľa sa vytisne, dá sa do masla v kastrole, pridajú sa dve celé vajcia a to sa spolu mieša, kým sa massa od dna neodlučuje, potom sa dá k rybám do

mažiara, spolu sa potlčie, posolí, tri žltky k tomu, pretrie sa prez sito a z toho sa robia okrúhle kotletky jednej velikosti, každá sa zamočí do roztrepaného vajca a obsype sa žemľovými mrvinkami; čerstvé maslo sa rozpustí, čisté sa odleje na tepšu, doň sa kotletky poriadne poukladajú, odložia sa na studené miesto, pred nastolovaním odpečú sa na žlto, pokladú sa na mysu do okrúhla, pod č. 122 prichystané rago s pár žltkami sa zalegiruje, to sa dá do prostriedku a obleje sa látkou zo žíja. Toto sa môže i na pôstny deň na asietlu upotrebiť.

152. Pstruhy s rakovým rago.

Istý počet peknych pstruhov rozkrája sa na polovic a rovnaké kúsky z nich sa režú, aby sa mohly poriadne na mysu poklásť. Potom sa zasolia, pod č. 19. udaná raková masť sa rozpustí, každý kúsok ryby doň sa omočí, pokladie sa na tepšu, papier pomastí sa rakovou masťou, ryby sa celkom zakryjú, aby nane neprišlo žiadne povetrie a odložia sa na studené miesto. Rakov 30 uvarí sa v slanej vode, mäso z nich sa povyberá, do kastrola sa dá kus čerstvého masla a za hrsť žemľových omrvinôk, ktoré sa na žlto upražia, zaleje sa smotankou, očistené rakové mäso pokrája sa na kocky a dá sa do kastrola, pár razí sa zvarí a posolí. Konečne sa zalegiruje pár ližíc rakovej masti s troma žltkami, odloží sa na teplé miesto, prichystaná ryba pozorne sa na voľnom ohni na obe strany odpečie, ukladá sa na okrúhlu mysu a rago dá sa do prostriedku.

153. Pstruhy na nemecký spôsob.

Pstruhy sa prichystajú dľa zvýš udaného spôsobu, zasolia sa a nechajú sa za hodinu v soli stáť; zo soli vyberú sa na čisté plátno, rosol sa vytlačí z rýb, kus čerstvého masla rozpustí sa na ohni, zleje sa čisté na tanier, doň prindú tri žltky a drobno krájaný petržel, to sa dobre spolu rozmieša, každý kúsok doň sa omáča a žemľovými mrvinami

obsype. Do tepše sa dá čistého masla, na to sa kusy zo pstruhov porozkladajú a odložia sa na studené miesto. Štvrť hodinou pred nastolovaním odpečú sa žlto na obe strany, do okrúhla na mysu sa pokladú a pripravená biela citronová omáčka vyleje sa do prostriedku.

154. Pstruhy s majonesom, rakmi a sardelmi.

Pekné pstruhy na polovic sa rozrežú, z osti sa očistia, aby mäso čisté bolo, pokrájajú sa na pekné kúsky, zasolia sa, nechajú sa zasolené za pol hodiny stáť, vyberú sa von na čisté plátno, rosol z nich sa vytlačí, každý kúsok sa zamoči do rozpusteného čerstvého masla, rozkladie sa na tepšu, odpečie sa na voľnom ohni, aby pekné biele ostalo, vyberie sa na čistú tablicu alebo plech, nane zvrchu položí sa čistá tenká daštička, na ktorú sa dačo ľahkého položí, aby boly kúsky zo pstruhov pod malým tlakom, a to sa tak odloží na chladné miesto. Potom sa dajú do nádoby dva surové žltky, na ľade sa ustavične miešaju, do toho prinde za ližicu oleja, po vsiaknutí z novu oleja a tak sa pokračuje dľa potreby; pridá sa ešte citronová šťava a celé sa posolí. Desať kusov sardel umyje a očistí sa vo vode, mäso od osti sa oddelí, z chvostikov šupa sa zobere a prez polovic sa rozkroja; ikry (kaviar) olejom sa prichystajú a pred nastolovaním máča sa ryba do majonesu, ukladá sa na mysu, z vrchu okolo nej dajú sa raky hore koncom, vedľa rakov prindú vôkol ikry, okolo týchto prichystané sardely, pozostalý majones ale pekne sa usporiada na vrch.

155. Vysmažený kapor.

Najprv sa z kapra šupa nožom zoškrabe, potom sa vypitve, z krvy čisto umyje, na kúsky poseká, zasolí, nechá sa za hodinu zasolené stáť, kusy sa vyberú na čisté plátno, rosol sa vytlačí, každý kus sa v múke poobracia, vajce s vodou sa roztrepe, ryba sa doň namáča a žemľovými mrvinami obsype a vysmáža sa v masle na žltobrunátno. Z masti

dobre sa odcedí, na papier sa vyloží, servýt na mysu, ryba poriadne sa složí a za horúca sa dá na stôl.

156. Marinovaný kapor.

Dľa zvýš udaného spôsobu prichystaný a vysmažený kapor, nechá sa vystydnuť, poukladá sa do nádoby, každý kúsok obleje sa dobrým vínovým octom, naň sa dá na listy pokrájaná cibuľa, za pár ližíc kaprly a málo miešaného korenia, dobre zakryté nechá sa na chladnom mieste stáť a dľa žiadosti sa upotrebuje.

157. Kapor na iný spôsob.

Očistený a umytý kapor prereže sa na polovic, na dva prsty šírky ponarezuje sa do mäsa, posolí sa a ostane v soli jako i iné ryby za hodinu; potom sa položí na plátno, rosol z neho sa vytlačí a do múky sa zaobála. Do dlhej nádoby dá sa kus masla; v ňom sa ryba na žlto odpečie, z masti sa vyberie, pokrája sa na kúsky a pokladie sa na mysu. Do masti, v ktorej sa kapor piekol, dá sa pol ližice múky, smotanky, posekané kaperly a trochu octu, to sa dobre zvarí a ryba tým sa obleje.

158. Kapor s bočporovou omáčkou.

Kapor na kúsky sa poseká, v soli sa nechá stáť, vyberie sa na plátno, rosol z neho sa vytlačí, zaobáľa sa do múky, rôšt sa pomastí maslom, naň prínde ryba, ktorá sa z oboch strán na uhlí z polovice odpečie. Do kastrola sa dá kus masla, doň sa dá pár ližíc žemľových omrviniek, v tom sa na žlto upraží, pridá sa za ližicu múky a tlčenej papriky, zaleje sa smotankou, ostatné doleje sa dľa potreby vodou. Octu sa toľko pridá, aby kyslé bolo; stručok cesnaku sa očistí, na tablu sa dá na koniec noža soli, to sa spolu rozotrie a posolí, celé nechá sa zvariť, doň sa pokladie ryba, pár razí sa spolu svarí a tak sa dá na stôl.

159. Číky s bočporom.

Živé číky dajú sa do riečice (menuje sa to Durchschlag) alebo inej nádoby, nane sa hodí soli a chytro sa zakryjú, ináčej by vyskácaly, a nechajú sa stáť. Do inej nádoby dá sa kus masla, v ktorom sa žemľové omrviny na žlto upražia, pridá sa cibule, zaleje sa vodou alebo polievkou z ryby, okysli a nechá sa variť, číky dajú sa do toho jako i smotanka, struček cesnaku so solou, to sa rozotrie a celé nechá sa spolu variť.

160. Číky s kapusnou polievkou.

Dľa potreby postaví sa do nádoby kapusnej polievky a za hrsť kapusty, nechá sa variť ako zvýš stojí, urobí sa zápražka, zaleje sa polievkou, kapusta na drobno posekaná pridá sa k tomu, číky prichystané tiež, kto je milovník papriky, môže sa i táto pridať, ostatnie sa robí dľa zvýš udaného spôsobu.

161. Vysmažené číky.

Keď číky v soli postály, vyberú sa na čisté plátno, vytlačia sa medzi rukami, v múke sa poobálajú, omáčajú sa do roztrepaného vajca, obsypú sa žemľovými omrvinami, v masle na žlto sa upražia a v pôstny deň dajú sa osobytne ku kapuste na tanier. Stane sa, že sa všetke číky nemôžu naraz upotrebiť, tedy sa dá do šafla čistej vody, trochu sladkého mlieka a omrviny z chleba, každý deň sa im dá čerstvá voda, a tak sa za dlhý čas udržia na chladnom mieste.

162. Štuka v rosole uvarená.

Štuka sa dá o mnoho lepšie potrebovať nežli kapor; ona má lepšie mäso, ponevač len malé ryby loví; následkom toho dáva sa celá k stolu. Šupa z nej sa ostrým nožom zreže, vypitve a vymyje sa, brkadlá sa poodsekujú, od hlavy

cez prostriedok rozreže sa na dvoje, skrúti sa zpátky, oba konce sa do pysku strčia tak, aby mäso biele, kade sa rozrezala, zvonku stálo, posolí a dá sa do nádoby; na listy pokrájaná cibuľa, korienky zelených vecí, voňavé zeliny, korenie, bobkový list a žajdlík octu sa pridá, nechá sa zakryté stáť a keď sa za hodinu marinovala, doleje sa vriacou vodou, aby ryba celkom zakrytá bola a nechá sa variť, aby ani neostala surová, ani aby sa neprevarila; potom sa odloží na stranu a pred nastolovaním pozorne sa von vezne, aby v celosti na mysu prišla, podňu sa naleje z látky, v ktorej sa ryba varila, nožom sa nastrúha očisteného chrenu, dá sa okolo nej a serviruje sa octom a olejom.

163. Štuka s hollandskou omáčkou a s krumplami.

Štuka sa pripraví dľa zvýš udaného spôsobu; do kastrola dá sa kus čerstvého masla, doň drobno krájaný petržel, to nechá sa spolu na ohni užiariť, do toho prinde za pár ližíc smotanky a citronová šťava, to sa spolu svarí, posolí a na horúcom mieste nechá stáť. Uvarené krumple sa obkrúžlia, do kastrola sa dá kus masla a drobno krájaný petržel, to sa posolí, doň prindú krumple, aby horúce boly, horúca štuka vezne sa von, položí sa na mysu, do prostriedku prindú krumple, to sa poleje s prichystanou omáčkou a celé musí prísť horúce na stôl.

164. Pečená špikovaná štuka.

Zo šesťfuntovej štuky odreže sa šupa, aby biele mäso vyzeralo, vypitve a umyje sa, desať čerstvých sardel umyje a očistí sa vo vode, oddelia sa od kosti, nožom sa porovnajú, podlhovaté kúsky z nich sa krájajú, i slanina sa tak pokrája a tým sa štuka z oboch strán vo dva rady vyšpikuje a síce tak, že medzi tie dva slaninou špikované rady vyšpikuje sa jeden rad sardelami, to sa nasolí, miešaným korením obsype, pevný papier natrie sa čerstvým maslom, doň zakrúti a

zaviaže sa štuka, dá sa na plech a nechá sa v peci opatrne piecť. Asi štvrť hodinou pred nastolovaním papier pozorne sa dolu soberie, aby slanina žltú barvu dostala, ryba dá sa na dlhú mysu, osobyte do šálky ale dá sa sardelová omáčka.

165. Smažená štuka.

Očistená štuka poseká sa na kúsky asi na dva prsty zhrúbe, zasolí a nechá sa v soli stáť, vyberie sa na čisté plátno, z nej sa vytlačí rosol, kúsky do múky sa poobálajú, omáčajú sa do vajca, obsypú sa žemľovými omrvinkami, v horúcom masle na žlto sa usmaží a z masti nechá sa odtiecť. Vykladá sa na papier, na mysu sa dá servýt, naňu sa ryba do výšky kladie a tak sa dá na stôl. Marinovaná štuka robí sa na ten istý spôsob jako pod č. 156 udaný marinovaný kapor.

166. Chladná štuka s majonesom.

Očistená a posolená štuka zakrúti a zaviaže sa do servýtu, dá sa na dlhú nádobu, v ktorej musí vystretá ležať, naňu sa naleje za holbu vínového octu, pridá sa voňavých zelín, materiná dúška, tarkan, šalvia, bobkový list, korenie a zelené veci, s tým sa nechá zakryté za hodinu stáť, potom sa naleje naňu toľko vriacej vody, aby celkom zakrytá bola, nechá sa pozorne variť, aby sa ani neprevarila, aj aby sa dosť dovarila, a odloží sa na chladné miesto. Keď sa ryba bárs jako na chladno chystá a jestli celá má prinsť na stôl, musí sa jedným dňom prv variť. Po vystydnutí vezne sa von zo servýtu, dá sa na mysu alebo na prichystanú dasku a vo všetkom inom tak sa pokračuje jako s hlavátkou pod č. 142. Ryby sa môžu i v samej vode variť, avšak mäso nedostane tú dobrú chuť a kto rád je ryby, ten ich dá doista dľa tohoto predpisu pripraviť.

167. Štuka so smotankou a s krumplami.

Poneváč sa nektoré ryby pre svoju veľkosť neupotrebia naraz, z pozostalých kusov môže sa vždy iné a pri tom celkom čerstvé jedlo pripraviť, jaké je i toto. Z drobných kúskov štuky poodberá sa mäso od osti, drobno posekaná cibuľa užiari sa v masle, ktoré sa potom po celom dne mysy roztrie, naň sa dá pár ližíc smotanky, na to prindú na krížalky pokrájané krumple a prichystaná ryba, poleje sa maslom, obsype sa žemľovými omrvinkami, posolí sa a tak sa pokračuje jedno za druhým až do vrchu mysy; všetko sa poriadne ukladá, aby malo svoju formu, po celom sa poleje smotanka, maslom sa omastí, žemľovými omrvinkami sa posype, na plech alebo tepšu dá sa popola a na to mysa a v rúre sa upečie na žlto, pri nastolovaní ale mysa sa čisto poutiera. Táto príprava môže sa dať i do okrúhlej furmy, ktorá sa maslom omastí, omrvinkami sa posype a tak sa celé upečie v pare alebo vo víne.

168. Mieň s frikasé omáčkou.

Táto ryba pri upotrebení neuderí sa nožom po hlave jako iná, lež chytí sa pri hlave do ruky, rozreže sa nožom na bruchu, vypytve sa, chrbtová kosť prez prostriedok sa prelomí, pečenka sa pozorne vyberie a položí na suché miesto, (k čomu sa pečenka upotrebí, bude ďalej vypísané:) potom sa ryba vymyje a zasolí, dá sa do nádoby, obsype sa voňavými zelinami a drobno krájanými zelenými vecami, pridá sa octu a nechá sa zakryté za hodinu stáť. Do kastrola dá sa kus čerstvého masla, v ktorom sa za ližicu múky trochu užiari, to sa zaleje polievkou, kde sa ryby varily, doň sa pridajú citronové kôrky a to sa nechá spolu variť. Pred nastolovaním urobí sa lezon z pár žltkov, kyslej smotanky a citronovej šťavy, to sa pod ustavičným miešaním do omáčky zamieša, ryby sa na mysu vyberú, z rosolu nechajú sa odtiecť, nane sa prez sito omáčka precedí, pol žemle pokrája

sa na drobné kúsky, v čerstvom masle upraží sa na žlto a posype sa po vrchu.

169. Smažený mieň.

Prichystaný mieň poseká sa na kúsky, (jestli je veľký, rozreže sa na polovic;) posolí a nechá sa za hodinu stáť; vybere sa na čisté plátno, rosol z neho sa vytlačí, kúsky sa poobálajú v múke, omáčajú sa vo vajci a obsypú sa žemľovými omrvinkami. Pred nastolovaním vysmažia sa v masle, nechajú sa v masti odtiecť, vykladú sa na papier a keď odtiekla masť, pokladú sa na servýt na mysc prichystaný do vysoka, naň prindú bilky zeleného petržlenu a tak sa dá na stôl. Ohľadom smaženia rýb všetko na jedno vychádza, preto sa o tom viac nebude vypisovať, ale sa len poznamená, že tá lebo oná ryba dá sa smažiť.

170. Šil v rosole uvarený.

Táto ryba zdržuje sa v Dunaji a v Tise, z Tisy je ona o mnoho lepšia a má pevnejšie mäso, ponáša sa na fogaša a je o veľa lepšia nežli štuka. Šupa z nej sa dolu zreže a pokračuje sa ďalej jako pri štuke pod č. 162. Keď je potrebné, aby šil na chladno celý prišiel na stôl, pokračuje sa ďa spôsobu pod č. 166 predpisaného.

171. Fogaš s majonesom.

Fogaš nachodí sa len v balatonskom jazere, je veľmi znamenitá ryba, mäso má biele a tuhé, má veľmi dobrú chuť a je strednej velikosti. Šupa z nej sa zreže a s ňou sa zachádza jako stojí pod č. 166. Jestli ostanú kusy z neho, dajú sa do aspiku do furmy, ako sa to už viacrazí opisuje, a tak sa udrží na chladnom mieste za dlhší čas. Toto je veľmi potrebné v dome na ten pád, keď sa hostia na náhlo dostavia.

172. Štirl s hollandskou omáčkou.

Aj táto ryba sa nachádza v Dunaji a v Tise, jej mäso je žltkasté a masné, na teplo pripravené je o veľa lepšie; šupu má ostrú a pichlavú, preto sa musí dobre ostrým nožom dolu zrezať, vypytvať a zasoliť, dá sa do podlhovatého kastrola, pridá sa na listy pokrájanej cibule a iné, jako sa to pri prvších rybách opisuje, hollandská omáčka a krumple pripravia sa dľa č. 163; keď je štirl uvarený, môžu sa z neho vziať pekné kusy do aspiku do furmy a pokladú sa na papier, aby z nich masť ztiekla.

173. Jako sa má štora (Stör) zachovať.

Táto ryba je štirlovi podobná, pysk má končitý, šupy veľké a pichlavé. Jestli ju chce človek za pár dní v ľade zachovať, musí jej z chrbta žilu von vytiahnuť, preto sa jej pri hlave na toľko odtne, kým sa neprinde na žilu, ktorá sa dá celkom von vytiahnuť; ináčej by sa ryba nie len sosmradila, ale i mäso by sa na mnohých miestach roztrhalo. Na viac miestach vezne sa z neho, pokrája sa na kúsky a nožom sa poklepe, aby boly poriadne šnicle, posolí a nechá sa stáť. Potom sa do múky zaobála, roztrepané na tanieri vajce zamieša sa s trochu vodou, do toho sa kúsky omáčajú, žemľovými omrvinkami obsypú, na tepšu sa dá čerstvé maslo, do tohoto tie kúsky porozkladať a odložia sa na chladné miesto. Pred nastolovaním na obe strany sa odpečú na žlto a poriadne sa na mysu poukladajú; do toho, v čom sa piekly, dá sa za pár ližíc smotanky a citronová šťava, to sa spolu zvarí a ryba sa tým poleje. Keď sa ryba pre svoju veľkosť na raz upotrebiť nemôže, čiastka z nej sa odvarí dľa predpisu o rybách a zapraví sa do aspiku do furiem; druhá čiastka ale nechá sa v rosole; pripraví sa na chladno s octom a olejom, odseká sa dľa predpisu; tá z rosolu môže sa i teplou omáčkou pripraviť alebo aj vysmažiť a zamarinovať jako iná ryba dľa toho istého pri iných rybách predpísaného spôsobu.

174. Vysmažené jalšovky.

Týchto menších rýb nachádza sa mnoho v skalnatých vodách; tieto je potrebné zo župy očistiť, vypitvať, vymyť, nasoliť a nechať stáť; potom vybrať na plátno, z rosolu vytlačiť, v múke poobáľať, vajce na tanieri roztrepať, ryby doň omáčať, omrvinkami obsypať, v masle vypražiť a horúce na stôl doniesť. Ačpráve tieto ryby pre svoju drobnosť veľa práce požadujú, sú ony veľmi chutné.

175. Tresku (Stockfisch) prichystať.

Túto rybu donášajú k nám tak suchú, že sa musí sekerou na drobné kúsky posekať. Preto sa zrobí tuhý lúh; keď je tento na čisto sadnutý, dá sa ryba do nádoby, naňu sa vyleje čistého, nechá sa v ňom za 24 hodín močiť, lúh sa potom dolu zleje, na rybu sa naleje čistej vody a tak sa pokračuje za deväť dní; ryba následkom tohoto celkom napuchne a ostane biela. Samo sebou sa rozumie, že sa táto príprava ryby nerobí na jedno uvarenie; v ktorých domoch cez celý pôst postia, vezne sa toľko ryby a toľko sa pripraví, aby trvalo cez celý pôst; na obed bere sa kus podľa potreby, postaví sa do vrelej vody, posolí sa, pridá sa žajdlík sladkého mlieka a nechá sa raz spolu svariť; odloží sa na stranu a nechá sa na teplom mieste stáť. Do nádoby dá sa kus čerstvého masla, v ňom sa cibuľa na žlto upraží, uvarené krumple sa očistia, na tenké križalky sa pokrájajú, do čistej nádoby dá sa kus masla, v ktorom sa cibuľa na žlto usmaží, do tohoto sa dajú posolené krumple a pri nastolovaní urobí sa z krumpiel veniec okolo mysy, prichystaná ryba sa ocedí, zo šupy a ostí sa očistí, kladie sa na prostriedok mysy do vrchu, posype sa žemľovými omrvinkami a pomastí sa s prichystanou cibuľou.

176. Treska so smotankou a s vajcami.

Treska čili štokfiš prichystá sa dľa udaného už predpisu. Šesť vajec uvarí sa na tvrdo, v masle na žlto užiarená cibuľa

sa prichystá jako i pár očistených zemiakov, ryba sa odcedí na sito, očistí sa od ostí, potom sa vezne okrúhla mysa, na dne sa poleje s prichystaným maslom, na to prinde kyslá smotanka, na križalky pokrájané krumple, potom ryba, pokrájané vajcia, to sa pomastí a smotankou obleje, zase sa dajú krumple, vajcia, ryba, a tak sa pokračuje v ukladaní do vrchu, aby končité vyzeralo. Toto sa posype žemľovými omrvinkami, pomastí a smotankou sa obleje, mysa vôkol sa poutiera, na plech sa dá popol, naň mysa a celé sa v rúre na žlto upečie a tak sa dá na stôl.

177. Šár v rosole uvarený.

Táto ryba je podobná mieňu, nemá ani šupy ani kosti, mäso má biele a dlho žije aj bez vody, ano i vtedy sa ešte pohybuje, keď sa na predaj seká z nej. K jedlu vezne sa z nej asi za štyry funty, vypitve sa, pečenka z nej vezne sa von v celosti, ryba sa zasolí, dá sa do nádoby, na ňu prindú voňavé zeliny a ďalej sa pokračuje jako je to pri iných rybách predpísané; zakryté sa nechá stáť, doleje sa vrelou vodou a nechá sa povoľne variť. Pri rybách na to treba pilne pozorovať, aby sa nerozvarily, aj aby dosť uvarené boly; ony sa musia dľa toho, či je jedna väčšia alebo menšia, dlhšej alebo kratšie variť; potom sa prstom bodne do ryby, či je mäso až do kosti dosť uvarené; potom i to je vážna vec, aby ryba po odvarení v pare dobre zakrytá bola, ponevač v pare dostane svoju skutočnú dokonálosť. Pred nastolovaním vezne sa ryba von, nechá sa odtiecť, na dlhú mysu prichystá sa servýt, naňu sa položí ryba, pod č. 104 pripravená chladná omáčka dá sa osobyte do šálky, okolo ryby ale dá sa jako na stužky nastrúhaný chren a tak prinde jedlo na stôl.

178. Šár v peci pečený.

Prichystaná ryba z oboch strán sa nožom ponarezuje a nechá sa stáť. Pod č. 109 prichystaný kvasec čili marinád

vyleje sa na rybu, nechá sa stáť, pol hodinou pred nastolovaním vezne sa ryba von na plátno, rosol z nej sa vytlačí a posype sa múkou; pekáč, jaký je rybe primeraný, maslom sa vymastí, ryba naň a do rúry alebo peci, kde povoľne má sa piecť. Pri pečení krídelkom sa mastí a polieva marinádom a po upečení dá sa pozorne na dlhú mysu; do masti, kde sa ryba piekla, zamieša sa za ližicu múky, z marinádu precedí sa doň cez sítko, pridá sa pár ližíc smotanky, prichystaného sardelového masla a citronová šťava, to sa spolu svarí, prichystané sardelové krumple dajú sa vôkol ryby, celé sa prichystanou látkou obleje a tak sa dá na stôl. Táto príprava musí sa na chytro robiť; na ten istý spôsob môže sa prichystať i štuka a šil.

179. Stružky (šnicle) zo šáru.

Ponevráč je táto ryba veľká, dajú sa z nej pekné šnicle zrobiť, ktoré musia byť rovnako veliké, zasolia sa a odložia na chladné miesto; potom sa vyberú na plátno, rosol z ních sa vytlačí, kúsky do múky sa obálajú, namočia sa vo vajci a tak sa obsypú so žemľovými omrvinkami. Z rozpusteného čerstvého masla zleje sa čisté do tepše, ryba sa po celom porozkladá a odloží sa na stranu. Pred nastolovaním odpečie sa z oboch strán na žlto a na mysu sa do okrúhla poukladá; do toho, kde sa piekly, dá sa za hrsť žemľových omrvín, tieto sa upražia, zalejú sa smotankou, citronova šťava sa dnu vytisne, pridajú sa posekané kaprle, toto sa svarí a týmto sa ryba po vrchu obleje. Na iný spôsob ale môžu sa šnicle povyprážané na papier porozkladať, nechať vystydnuť, na mysu, pod č. 156 udaný marinád urobiť, a dľa toho predpisu ďalej pokračovať.

180. Vysmažené žaby.

Žaby najviac vtedy sú súce k jedlu, keď je pôst a chladné povetrie; zo žaby odrežú sa stehienka, koža sa zlúpi a poniže shybadla odtne, očistené nôžky dajú sa do studenej vody k umytiu, potom sa nôžky pozakladajú, aby

z jednej žaby spolu boly, zasolia sa, pridá sa k nim na listy pokrájaná cibuľa, bôlka zeleného petržlenu, oleja, z pol citrona šťava a málo miešaného korenia, to sa zakryté nechá stáť, vyberie sa na plátno, rosol sa vytlačí, nôžky do múky sa poobálajú, do roztrepaného vajca sa namáčajú, žemľovými omrvinkami sa obsypú, pred nastolovaním vysmažia sa v horúcom masle na žlto, nechajú sa z masti odtiect, pokladú sa na papier, servýt rozloží sa na mysu, žabové nôžky pekne do vysoka sa poukladajú, vysmažený zelený petržel dá sa na vrch a k nim sa citron na štyry čiastky rozkrojený pridá.

181. Žaby s frikasé omáčkou.

Stehienka zo žiab prichystané zvaria sa v slanej vode, odcedia sa na sito a premyjú sa studenou vodou. Do kastrola dá sa kus čerstvého masla, doň prinde za dve ližice múky, to sa rozpustí vodou alebo rybovou polievkou, pridá sa pár ližíc tarkanového octu a citronové kôrky, to sa nechá dobre vyvariť, posolí a precedí sa do čistej nádoby na prichystané žaby a nechá sa spolu variť. Do nádoby dá sa smotanky a citronová šťava, to sa spolu rozmieša, žaby sa na mysu vyberú, poriadne sa do vysoka poukladajú, prichystané žltky zalegirujú sa do omáčky, táto sa prez sito na žaby precedí, na kocky pokrájaná žemľa upraží sa na žlto a dá sa na vrch.

182. Kotletky zo žiab in natura.

K tomuto treba vziať mäsité stehienka zo žiab, od shybadla kôstičku von vybrať, nožom rozklepať, od spodku z kôsky mäso zoškrabať aby čistá ostala, mäso tak spolu usporiadať, aby dostaly poriadnu a rovnú podobu, porozkladané zasoliť, po odstatí v soli vybrať na čisté plátno a rosol vytlačiť. Potom sa rozpustí čerstvé maslo, pár žltkov s rozpusteným maslom roztrepať, doň každý kúsok zamáčať, žemľovými omrvinkami obsypať, na maslo na tepši rozpustené

jedno vedľa druhého ukladať a odložiť na studené miesto. Pred nastolovaním musí sa to na chytrom ohni z oboch strán na žlto odpiecť a na mysu do okola tak ukladať, aby kôstočky hore stály. K tomu, kde sa piekly, pridá sa pár ližíc smotanky, vytlačí sa citronová šťava, to sa spolu svarí a vyleje sa do prostriedku na mysu.

183. Fašírované kotletky zo žiab.

Prichystané žaby veznú sa von z vody na čisté plátno, voda z ních sa vytlačí, mäso z kostí zreže, kôstočky z ních tak sa prichystajú, aby na každej kúsok mäsa ostalo, k tomu sa pridá zo štuky alebo z inšej ryby kus mäsa, spolu sa poseká, obkrájaná žemľa namočí sa do mlieka, v nádobe sa kus masla rozpustí, doňho sa namočená žemľa vytisne, dve vajcia k tomu, spolu na ohni miešať kým sa od dna neodberá, nechať vystydnuť, spolu smiešať, posoliť, mäso na rovnaké čiastky podeliť, z neho robiť podlhovaté kotletky, do každej na koniec prichystanú kôstočku zapraviť, do roztrepaného vajcia namáčať, žemľovými omrvinkami obsypať, každý kúsok nožom porovnať aby maly rovnakú podobu, potom do rozpusteného masla poriadne jedon vedľa druhého na tepšu poukladať a odložiť na chladné miesto. Pred nastolovaním na chytrom ohni sa na žlto z oboch strán odpečú, na mysu do okrúhla sa poukladajú tak, aby kôstočky hore stály a k ním sa dá rozkrájaný citron.

184. Austry na rošti pečené.

Austry sú len v zimných mesiacoch dobré a musia byť vo svojej škrupine pevne zatvorené, lebo podľa tohoto sa poznáva ích dobrota. K jedlu treba istý počeť z ních vziať a očistiť, aby na ních nebola žiadna špina, nožom prez poly otvoriť a na to treba pozorovať, aby mäso z neho na väčšej polovici ostalo, a nožom oddeliť; keď sú pootvárané, na každý daf malý kúsok čerstvého masla, s drobnými žemľovými omrvinkami posypať, na každý citronovej šťavy vytisnuť,

na rôšt porozkladať, citron na štyry čiastky rozkrájať a dať na stôl. Keď sa surové dávajú, pootvárajú sa jako sa predpisuje a na to sa pozor dá, aby saft, ktorý v sebe majú, v ních ostal, a na servýt sa poukladajú.

185. Faširované slimáky.

Kto rád jedáva v zime a v pôste slimáky, môže si ích v lete sám prichystať a síce sa z dasák sbije truhlica, na štyry prsty do zeme sa v zahrade zakope, od vrchu musí byť z jednej dasky vrchnák, kade sa dávať bude slimákom potrava, slimákov sa nasbiera, do truhly sa nahádžu a kapusnými listami sa krmia. Keď sa v jeseni pozatvárajú, vybrať do suda medzi ovos a držať na studenom mieste. Potrebný počeť slimákov vziať, dobre umyť, dať do nádoby, posoliť, vrelej vody naliať, na ohni raz zvariť, odcediť, otvoriť, zo škrupiny von povyťahovať, z konca to žltkasté očistiť, krivým nožom na drobno pokrájať, do nádoby dať kus masla, do neho drobno krájanú cibuľu s petržlenom a šampiony, nechať užiariť, do neho krájané slimáky, k tomu pridať posekanú namočenú žemľu, tak tiež pár žltkov, to posoliť, spolu dobre rozmiešať, s tým plniť slimákové škrupiny, na každý z vrchu prinde očistenej sardely, pomastiť s roztrepaným žltkom a maslom, posypať žemľovými omrvinkami, poukladať do tepše, vo voľnej peci odpiecť, na servýt na mysu zložený poukladať a dať na stôl.

186. Slimáky v rosole varené.

Potrebný počeť slimákov čisto poumývať, dať do nádoby, posoliť, vriacej vody nane naliať, zvariť, vo vode nechať stáť na teplom, potom odcediť, plátnom každý utrieť, na polovicu servýtu poukladať, druhou polovicou zakryť aby prišly horúce na stôl a k ním pridať nakrájaného chrenu. Asietle čili prípravy o rozličných rybách chladných a teplých dávajú sa po polievke.

187. Vizina s tatárovou omáčkou.

Táto ryba je veľmi znamenitá, sdržiava sa v Dunaji, ale je zriedka k dostaniu. Dľa potreby poreže sa z kusa tejto ryby na šnicle, poklopá sa nožom, aby boly rovnakej velikosti, potom sa musia posoliť; z kúskov, ktoré sa obrežú, posekať a dať do nádoby. Do nádoby sa dá kus čerstvého masla, namočenú v mlieku žemľu vytisnuť a dať do masla, pár celých vajec na ohni miešať, pokým sa od dna neodstavia, dať k rybe a spolu potlcť, pridať pár žltkov, posoliť, k tomu dať trochu miešaného korenia, celé prez sito pretrieť, týmto prichystané šnicle natierať; potom rozpustiť čerstvé maslo, čisté na tepšu zliať, do neho drobno krájaný zelený petržlen, spolu po celom dne roztrieť, šnicle naň poklásť a odložiť na chladné miesto. Štyry vajcia na tvrdo uvariť, žltky cez sito pretrieť, dať do nádoby, pridať oleja, spolu dobre rozmiešať; pár ližíc tarkanového octu, a citronový saft, to posoliť, pridať drobno krájanej pažitky a pár ližíc horčice (senftu), to spolu rozrobiť a na chladnom nechať stáť. Pol hodinou pred nastolovaním rybu na obe strany odpiecť, z masti odcediť, poriadne na mysu poukladať, prichystanú omáčku cukrom osladiť a osobite dať do šálky na stôl.

188. Stružky (šnicle) z viziny so smotankou.

Kus viziny pokrájať na šnicle, nožom rozklopať, posoliť, nechať stáť, poklásť na plátno a rosol z nej vytlačiť, každý kúsok do roztrepaného vajca zamočiť, žemľovými omrvinkami posypať a nožom porovnať. Potom rozpustiť čerstvé maslo, čisté zliať do tepše, šnicle naň porozkladať a odložiť, pred nastolovaním z oboch strán na žlto odpiecť a poklásť na mysu. K tomu, v čom sa piekly, pridať pár ližíc smotanky, citronový saft a za ližicu krájaných kaprlov, to zvariť a tým rybu poliať.

189. Pôstne rago.

Kúsky z pozostalých varených alebo pečených rýb pokrájať na kocky; do nádoby dať kus masla, do neho žemľových omrvín a drobno krájanú cibuľu s petržlenom, to spolu na žlto užiariť, zaliať smotankou, doň vytisnúť citronový saft, posoliť, spolu zvariť a dnu zamiešať krájanú rybu, zakryté dať do horúcej vody a na sporisku stáť nechať až kým neni čas k nastolovaniu. Keď by bolo potrebné s maselným cestom piecť, pár žltkov doň, nechať vystydnúť a s tým plniť, jako sa aj paštečky a iné s mäsovým rago plní. Miesto mäsového musí sa na pôstne dni rago dľa tohoto predpisu urobiť.

190. Rago zo špargy a z rakov.

Očistenú špárgu chytiť za oba konce, prelomiť a nie zrebnaté kúsky pokrájať na kocky, dať do vrelej solenej vody a na mäkko uvariť. Dvacať rakov v slanej vode uvariť, mäso z nich povyberať, zo škrupín rakovú masť urobiť, mrkvy a kalerábu v malej miere na drobné kocky pokrájať, do nádoby dať kus masla, do neho drobne krájaný petržel, na to mrkvu s kalerábom, podliať vodou a zakryté na mäkko dať uparíť; doň pridať medzi prsty múky, dľa potreby zaliať tou vodou, v ktorej sa šparga varila, k tomu prichystanú špárgu, z rakov mäso a pár ližíc rakovej masti, to spolu zvariť, s pár žltkami zalegirovať a zakryté v horúcej vode nechať stáť. Na ten spôsob sa i vtedy prichystá, keď sa majú ním paštečky alebo iné plniť.

C) Čiastka.

Asietle a iné miešané prípravy.

191. Maselné cesto (Butterteig.)

1 *ℓ.* čerstvého masla umyť v studenej vode, dať na tablu, vodu z neho rukou vytlačiť, do okrúhla na prst zhrúbä roztlapkať, — v lete sa dá maslo do studenej vody a pridá sa

kus ľadu —; dobrej múky funt odvážiť, dať na tablu, do prostriedku jamku urobiť, dať dva žltky, ližicu smotanky, trochu bieleho vína a čerstvého masla vo veľkosti orechu, ostatné dľa potreby vodou doliať, to posoliť a cesto urobiť ani veľmi tuhé ani slabé, čo sa riadi podľa masla; lebo v lete je maslo slabšie; keď sa cesto od ruky oddeluje, vtedy je už dosť vyrobené, zrobí sa do hromady a nechá sa za pár minút zakryté stáť. Maselné cesto sa musí na studenom mieste robiť, maslo položiť na čisté plátno, vodu z neho vytlačiť, cesto rozvalkať aby raz toľké bolo jako maslo, na cesto do prostriedku dať maslo, cestom tak pozakladať, aby z masla nebolo nič vidno, zľahka na dlho a na široko rozvalkovať; na to pilný pozor dať, aby sa od spodku na tablu neprilepilo, ale ani múkou sa nesmie veľmi posypať, z oboch strán zo širosti spolu složiť jako i z dĺžky, dať na chladné miesto a za desať minút zakryté nechať stáť. Potom zas rozvalkať tak, aby sa cesto na štyry uhly valkalo a všade jednaká hrúbosť bola, po tomto múku pometať, cesto poriadne poskladať a za ten istý čas na studenom mieste nechať stáť. Pri štvrtom raze sa už môže cesto upotrebiť, dľa potreby a predpisu rozvalká sa na hrubšie alebo tenšie; pri tomto ceste musí sa upotrebiť čerstvé maslo, lebo len toto má tu vládu, aby cesto mohlo do vrchu riasť. V chlebových čili pekárnych peciach sa ono lepšie pečie nežli v rúrach, lebo sa tam môže i zánet dať a pri dobrej príprave musí byť upečené pätrazi toľké nežli je za surova.

192. Maselné cesto na iný spôsob (Marbeteig.)

Vziať funt múky na tablu, do nej pol funta čerstvého masla na kúsky potrhať, válkom spolu rozrobiť aby múka maslo zažila, to dať do hromady, do prostriedku jamku urobiť, dnu dva žltky, pár ližíc smotanky a trochu vína, to posoliť, ostatné dľa potreby vodou doliať, cesto nožom spolu smiesiť, avšak nesmie byť slabé, do hromady sobrať na okrúhlo a zakryté nechať stáť; po rozvalkaní sa pokračuje dľa zvýš udaného predpisu pri maselnom ceste; môže sa aj od razu

vyvalkať, neni potrebné mu dať odpočinuť; keď sa cesto na smaženie potrebuje, neni potrebné dať toľko masla do cesta; ostatnia príprava môže ostať.

193. Maselné (hašepaštetky) s krájaným mäsom plnené paštetky.

Zvýš vypísané maselné cesto, rovnako zhrúbä, nie veľmi na tenko sa rozvalká, z neho sa okrúhlym vypichovadlom 40 kusov vykrojí, dvacať z nich a síce jeden od druhého na poldruha prsta diaľky na plech sa porozkladajú a roztrepaným vajcom pomastia, z ostatních dvaciatych kusov ale menším vypichovadlom prostriedok sa vykrojí, ostatné sa rovno kladú na pomastené už kúsky a s obráteným vypichovadlom každý kúsok sa pritisne, po vrchu sa omastí vajcom tak, aby na kraje nezašlo; z prostriedku vyrezané kúsky tiež sa pokladú na plech, pomastia sa vajcom a nechajú sa v peci na žlto upiecť. Bárs jaká pozostalá pečenka na drobno sa pokrája krivým nožom, do nádoby sa dá kus musla, v ňom sa pokrájaný zelený petržlen s cibuľou užiari, pokrájané mäso doň, pridať pár ližíc omáčky, to nechať spolu zvariť, z citrona saft vytisnuť, s pár žltkami zalegirovať, týmto upečené paštetky plniť, na vrch plneného dajú sa kúsky cesta, ešte raz sa dajú do peci aby horúce na stôl prišly, na okrúhlu mysu pekne do vysoka sa poukladajú; obrezky, ktoré z maselného cesta ostaly, spolu sa pokladú, do papiera zakrútiť a na chladné miesto odložiť; jestli sú v ten deň zbytočné, odložia sa na druhý deň. Keď sa dvojaké asietle robia k pr. chladná ryba alebo v aspiku štyrcované, za týmto prindú paštetky.

194. Smažené pirošky z maselného cesta.

Z maselného cesta ostalé obrezky dajú sa na tablu, s válkom sa do hromady sbijú, rozvalkať na tenko (maselné cesto nesmie sa rukou do hromady smiesiť) naň klásť lekvár v diaľke dvoch prstov jeden od druhého, pomedzi pomastiť

roztrepaným vajcom, založiť cestom, pomedzi lekvárovú hŕbku rukou pritlačiť, z toho triuhlaté pirošky vyrezúvať, na sito rozkladať a odložiť na studené miesto. Pred nastolovaním v masle vysmažiť, z masti dobre odcediť, na papier vyklásť, na mysu servýt složiť, naň pirošky pekne poukladať, cukrom posypať a dať na stôl. Na ten istý spôsob môžu sa pirošky miesto lekváru i s hašé plniť, dajú sa po polievke na asietlu a po nich sa posype zeleného petržlenu.

195. Hašepaštetky na iný spôsob.

Maselné cesto rozvalká sa na nožový chrbát zhrúbä, z neho sa vyrežú okrúhle kúsky, rozkladú sa na plech na poldruha prsta jedon od druhého, každý sa pomastí vajcom, na prostriedok každého kladie sa prichystané hašé, naň sa položí platnička cesta spodnej rovná, pritisne sa vypichovadlom; platničky sa nesmú obrátiť, ale sa musia tak klásť, jako cesto leží na table. Tu musím poznamenať, že maselné cesto pri valkaní neprevrácia sa na druhú stranu jako obyčajné cesto, lebo potom miesto čoby malo riasť, rozsype sa po plechu; vrch sa pomastí vajcom, v peci sa upečú a na mysu sa poriadne poukladajú; na stôl musia prísť horúce. Keď sa maselné cesto v chlebovej peci má piecť, takto sa zkúšať má vykúrená pec. Medzi prsty múky hodí sa na prostred pece; jestli múka začína horeť, musí sa metla do vody zamočiť a ňou spodok pece ovlažiť a zas múkou zkúšať. Jestli múka neshorí, ale len žlknúť začína: vtedy sa už môže dať do nej cesto a čelustie sa privrie, aby cesto do vysoka riastlo.

196. Vandličkové paštečky.

K takýmto paštečkam dostanú sa kupiť furmičky u kotlárov alebo plechárov či už okrúhle alebo podlhovaté; koľko je z ních potrebné sa vymastia, posypú sa žemľovými omrvinkami, z postalého cesta na tenko sa vyvalká, na kúsky porozkrajuje, každá furma celkom sa ním obtiahne,

naplní sa surovým hrachom, v peci na žlto upiecť, hrach z nich povysypať, ešte dať do peci, aby sa cesto aj z vňútra vytiahlo; z pozostalých obrezkov povyrezujú sa kúsky vo velikosti vandličky, poklásť na plech, vajcom pomastiť, na prostriedok z cesta ušká poskrúcať, do vajca omáčať, na plech položiť a v peci upiecť. V žíji sa uparí kus telacieho mäsa alebo poostalej pečenky, pokrájať na drobné kocky, zo zeleného pod č. 113. prichystaného krájania vziať za pár ližíc, na ohni spolu svariť, trocha omáčky k tomu pridať, posoliť, s pár žltky zalegirovať, prichystané vandličky tým naplniť, na každú vrchnák položiť, na mysu poriadne poklásť a po polievke horúce na stôl zaniesť.

197. Ryžkašové paštečky.

Ryžkašu vo vrelej vode obvariť, vyliať na sito a studenou vodou premyť; do nádoby dať kus čerstvého masla, doň reis a očistenú s pár hrebičky špikovanú cibuľu, posoliť, dľa potreby pridať bielej polievky, dať na oheň, spolu variť aby dobre mäkké bolo, k vystydnutiu na stranu odložiť, z nej brať a nožom na hladko do okrúhla urovnať, na prostriedku jamku vytlačiť tak pozorne, aby kraje rovnaké boly a paštečky jednakú podobu maly; konečne nechať vystydnúť. Potom sa na tanieri dve vajcia roztrepú, každú paštečku do nich omáčať aby aj do vňútra vajce prišlo, žemľovými omrvinkami posypať, na sito klásť, pred nastolovaním v horúcom masle vysmažiť, pri vkladaní do masla musia sa jamkou na spodok klásť, z masti dobre odcediť, každú dľa zvýš udaného predpisu s rago naplniť, po vrchu rozpusteným glásom poliať a dať na stôl.

198. Krumplové paštečky.

Čisto umytých krumpiel, koľko bude potrebné, dať do kastrola, nane naliať žajdlík vody, pevne zakryť, musia sa v pare uparíť; keď sú mäkké, po jednej vyberať lúpať, a horúce prez sito pretierať; do nádoby dať kus masla, v ňom drobno

krájanú cibuľu so zeleným petržlenom nechať upražiť, do toho pretreté krumple a muškatového orechu, posoliť, na ohni dobre spolu rozmiešať, dať do nich jedon po druhom štyry žltky, to na plech do okrúhla na tri prsty zvýše rozotrieť a nechať stáť; okrúhlym vypichovadlom vypichovať paštečky jednu pri druhej, potom menším vypichovadlom prez prostriedok vyrezaných už paštečiek do okrúhla nie celkom na spodok, ale len na pol prsta zarezať aby maly obrub(ráf), a s každou tak pokračovať. Dve vajcia roztrepú sa na tanieri, paštečky do nich omáčať, žemľovými mrvinami posypať, na stranu odložiť, tým druhým menším vypichovadlom ešte raz každú napichnuť, v horúcom masle vysmažiť, z každej prosriedok nožom pozorne von vybrať, s rago naplniť, po vrchu glasirovať a dať na stôl. Tým istým spôsobom možno i z rižkaše paštečky urobiť.

199. Žemľové paštečky.

Dľa potreby obrajbú sa žemle, každú na dvoje prekrojiť, do okrúhla nožom obrezať aby rovnaké boly, prostriedok vôkol nožom nie celkom do spodku obkrúžliť, v masle na žlto vysmažiť, prostriedok z každej von vziať a naplniť s rago, v dolkovej furme maslo rozpáliť, do každej zabiť čerstvé vajce, posoliť, nechať trochu odpiecť, na vrch na paštečky poklásť, každú glásom pomastiť a dať na stôl.

200. Žemľové paštečky na iný spôsob.

Dľa predošlého predpisu prichystať žemle, každú omočiť do mlieka aby sa ovlažily, do roztrepaných vajec namáčať, žemľovými omrvinkami posypať, na stranu odložiť, pred nastolovaním v horúcom masle na žlto vysmažiť, z masti nechať odtiecť, z každej prostriedok vyňať, s rago naplniť, po vrchu s glásom poliať a dať na stôl.

201. Sardelové paštečky.

Koľko je sardiel potrebné vo vode vymyť, šupy očistiť, každú na dvoje rozlúštiť, osti z nich povyberať a každú polovicu do oberanca skrútiť; z prichystaného pod č. 131 kratin fášu pár ližíc vziať, so žltkom rozmiešať, maselné cesto na zhrúbä nožového chrbta rozvalkať, okrúhle platničky povypichovať, tieto na plech rozložiť, vajcom pomastiť, na prostriedok dať kúsok z prichystaného fášu, na to skrútenú sardelu, na túto zas trochu fášu, tej istej velikosti platničku na to a tak sa so všetkým tak pokračuje, vrch menším vypichovadlom pritisnúť, vajcom pomastiť, v peci upiecť a horúce dať na stôl. V taký čas sa majú dať piecť, aby hneď z pece mohly prísť na stôl.

202. Žemľové paštečky z prepelíc.

Koľko je potrebné toľko sa má prepelíc očistiť, vypitvať, čisto vymyť, prská z nich vyrezať, slaninkou vyšpikovať, dľa predpisu žíj urobiť a v ňom nechať na žltobrunátno uparíť; prská vybrať do nádoby, nane zo žíjového saftu naliať a zakryté na teplom mieste nechať stáť. Kde sa prepelice varily, všetko vybrať do mažiara a potlcť, potlčené k tomu, pridať žajdlík červeného vína a trochu polievky, v tom zakryté nechať variť; prez sito pretrieť, dať do čistej nádoby, dľa potreby posoliť a zakryté dať do horúcej vody. Paštečky dľa predpisu týmto sa plnia, prská na dvoje rozkrojiť, na vrch klásť a na mysu ukladať. K tomu saftu, kde boly prská, pridá sa kúsok glásu, to smiešať, po vrchu poliať a horúce dať na stôl. Na ten istý spôsob robia sa i krumplové a reisové paštečky.

203. Krumplové paštečky z pekasinov.

Drobné šnefíky sa očistia, črevka z nich vybrať a aj s pečenkou dať na čistú tablu, žalúdok rozrezať, piesok z neho vyhodiť, umyť a dať ku črevkám. K tomu sa dá kus

slaninky, cibuľu a zelený petržlen spolu na drobno posekať, posoliť a dať do malej nádoby. Potom sa urobí žij, šnefíky v ňom na brunátno uparíť a von z neho vybrať; prská vykrojiť a dať do nádoby i s hlávkami, nane trochu saftu a na teplom stáť nechať, kosti dať do mažiara a na drobno potlcť, žemľu v masti na žlto vysmažiť, k tomu dať tlčené, pridať žajdlík červeného vína a trochu polievky, to zakryté nechať variť, prez sito pretrieť, dať do nádoby, posoliť a na teplom mieste nechať stáť. Žemľa sa na tenké listy pokrája, ohrúhle kúsky z nej vypichovať a na žlto užiariť; posekané črevká osobite upražiť, do nich trochu omrviniek, pridať zo žíja pár ližičiek brunátného saftu, natierať na žemle a na teplo odložiť, každú prichystanú vysmaženú paštečku naplniť, prská na dvoje rozkrojiť a nane klásť, do okrúhla na mysu paštečky poukladať, vôkol prichystanú žemľu, na žemľu šnefíkové hlávky, po vrchu glásom poliať a horúce na stôl dať.

204. Hubkové paštečky s rago.

Do hlbokej mysy vezne sa žajdlík múky, do nej dať štyry žltky a tlčeného muškatového orechu, posoliť, pridať za ližičku oleja a s mliekom rozrobiť, aby cesto ani husté ani riedke nebolo. U plechárov sú k dostaniu k tomu furmy, ktoré sú na drôte pribité; takúto furmičku dať do horúceho masla aby sa v ňom rozpálila, horúcu omočiť do ceste až do vrchu a dať do masla; keď je na na žlto vysmažená, von ziať, dať do masla, akby z vňútra dosť žltá nebola; z masti odcedíť a klásť na papier. Takto sa pokračuje, koľko bude potrebné, každá z nich sa naplní s rago pod č. 122 prichystaným a horúce dajú sa na stôl.

205. Klbásy v maselnom ceste pečené.

Čerstvé klbásy v poly sa na obe strany odpečú na slabom ohni a na to sa dá pozor, aby sa nerozpukaly; z masti vybrať a na chladné miesto odložiť. Maselné cesto sa rozvalká na zhrúbä nožového chrbta, ostrožkou sa porežú dlhé

a na dva prsty široke kúsky, z prichystaných klbás pokrájajú sa na štyry prsty dlhé kúsky, od jedného konca okrúcajú sa do cesta; aby ráfiky robilo musí jedno na druhé prísť až do druhého konca, na koncoch s cestom pozatláčať aby saft nevytiekol, na plech rozkladať v diaľke dvoch prstov jedno od druhého, každú vajcom pomastiť, v peci poriadne upiecť a horúce hneď z pece dať na stôl.

206. Rizolky z maselného cesta vysmážané (Marbeteig.)

Pod č. 192 prichystané cesto rozvalká sa zhrúbä nožového chrbta, na polovici cesta pobádať opakom vypichovadla, do stredku klásť pod č. 195 prichystané haše, vôkol vajcom pomastiť, polovicu prázdneho cesta naň položiť, každú vôkol rukou popritláčať, zubkovitým vypichovadlom vyrezávať, na sito rozkladať, plátnom zakryť a na studené miesto odložiť. Štvrť hodinou pred nastolovaním v masle na žlto vysmažiť, z masti odcediť a na papier klásť, každú do rakovej masti omáčaným krídelkom pomastiť, na servýt na myse položený poukladať a dať na stôl. Ponajprv pri vysmažení treba pozorovať, aby maslo nebolo priveľmi rozpálené, lebo sa rizolky potom z vrchu spália, v prostriedku ale ostanú surové; ani nesmie byť prístudené, ponevädž vtedy naberú do seba masti a stratia s chuťou i podobu. Po druhé: keď sa cesto, alebo čokoľvek sa smaží, z masti vyberie, musí sa masť nechať rozpáliť, ináčej bude sa masť peniť a potom sa nemôže poriadne smažiť. Preto k nadobudnutiu zkúšenosti musí sa najprv len s jedným kúskom probovať.

207. Mäsové rizolky.

Mäso z pozostalej pečenky od kosti sa dolu zreže a krivým nožom na drobno pokrája; do nádoby dať kus čerstvého masla, do neho pár ližíc múky a nechať v ňom užiariť, dobrou polievkou zaliať, krájané mäso doň a nechať spolu povariť, k tomu drobno krájaných citronových kôrok;

keď sa vytiahlo, to so štyrma žltky zalegírovať, dasku vodou povlažiť, na túže na prst zhrúbä a na dlaň šíre krájaninu rozotrieť, na studené miesto odložiť, z neho na pol druha prsta štangle pokrájať, od spodku nožom odobrať aby celé ostaly, do roztrepaného vajca omáčať, žemľovými mrvinami obsypať a na sito porozkladať. Pred nastolovaním sa v masle na žlto vysmažia, z masti dobre odcediť, na mysu do vysoka poukladať, s rozpusteným glásom poliať a horúce dať na stôl. K tomu sa pridá na štôre pokrájaný citron, všetko s ním sa na ten istý spôsob robí a pokrája sa na miesto štangiel, na okrúhlo sa vypichuje a pokračuje sa jako s predošlým.

208. Rizolky v oblátkach smažené.

Oblátky sa na dvoje rozrežú, každý kúsok do vody zamočiť a rozložiť na tablu, dľa predpisu haše srobiť a letné na oblátky natierať, spolu skrútiť, konce pozatláčať, povalkať aby rovné vyzeraly, do roztrepaného vajca namáčať, žemľovými mrvinami obsypať, na sito porozkladať, pred nastolovaním v masle vysmažiť, poklásť na mysu, glásom poliať a tak zaniesť na stôl.

209. Pôstne rizolky.

Z pozostalých rýb mäso od ostí sa očistí a pokrája sa na drobno; do kastrola dať kus masla, doň drobno krájaný petržel, za ližicu múky rozriediť so smotankou, drobno krájané citronové kôrky pridať, to posoliť a spolu svariť, pokrájanú rybu do toho s pár žltkami zalegírovať, týmto prichystané oblátky natierať, poskrúcať, kraje pozatláčať, do vajca omáčať, žemľovými mrvinami posypať, v masle vysmažiť, na mysu poukladať a k tomu rozkrájaný citron pridať; na stôl musia prísť horúce.

210. Rizolky z palacinôk.

Do nádoby sa zabijú štyry celé vajcia a dajú sa dve ližice múky, to posoliť, dobre spolu rozrobiť a mliekom

rozpustiť aby cesto tekúce bolo, palacinkovú panvu kúskom masla na ohni rozpáliť, naňu z cesta naliať a krútiť aby sa cesto po nej rozišlo, na bielo odpiecť, odpečené na tablu rozkladať, kraje na štyry uhly poodrezúvať aby maly rovnakú podobu, prichystaným mäsitým alebo pôstným haše natierať, poskrúcať, konce pozapchávať, do vajca omáčať, žemľovými omrvinkami obsypať, na žlto vysmažiť a dať na stôl.

211. Rizolky na russký spôsob.

Zo suda vezne sa kapusta, dobre sa vo vode vymyje a medzi rukami vytisne. Do nádoby sa dá kus masla, v ňom drobno krájanú cibuľu na žlto upražiť, pridať nie veľmi drobno pokrájanú kapustu, priliať za pohár bieleho vína, zakryť a nechať spolu parič s kusom sviňského mäsa, k tomu pridať na koniec noža tlčeného korenia a tak nechať kým neostane žltá. Do toho prinde medzi prsty múky a pár ližíc smotanky, to nechať vyvariť a odložiť na chladné miesto. Z upečenej jarabice mäso sa pozrezúva, prská na tenké kúsky pokrájať a dať do nádoby, na to sa dá do žíja saft a kúsok glásu, to spolu svariť a na stranu odložiť. Do mäsa sa dá funt dobrej múky; do hrnčoka dať žajdlík mlieka, štyry žltky, pol ližice tlčeného cukru, na nôž korenia a dva lôty kvasníc, to posoliť, spolu rozhabarovať a precediť do prichystanej múky, varechou cesto roztrepať, pri čom sa musí pozorovať, aby cesto ani tuhé ani slabé nebolo, preto jestli by bolo priveľa mlieka, netreba to naraz do múky vliať; jestliby málo bolo, rozpustí sa viac mliekom; keď je cesto dobre rozrobené, šesť lôtov čerstvého masla rozpustiť, doň vliať, spolu dobre rozrobiť a zakryté nechať stáť aby trochu nakyslo. Potom sa vybere na tablu, nie veľmi na tenko rozvalkať, polovicu cesta dosť veľkým okrúhlym vypichovadlom pobádať, do prostriedku dať prichystanú kapustu, na to krájanej jarabice, kapustu na to, vôkol vajcom pomastiť, z druhého cesta vypichovať platne a na to klásť, rukou do okola popritískať, vypichovadlom vyrezať, na dasku servýt rozstrieť, múkou posypať a na to tak ďaleko jedon od

druhého klásť aby sa neslepily, zakryť a nechať trochu kysnúť; maslo na ohni rozpáliť, rizolky v ňom na žlto vysmažiť, z masti na papier vyberať, na mysu servýt složiť, naň poukladať a horúce dať na stôl.

212. Pôsťne rizolky s kapustou.

Z pozostalej štuky vezne sa mäso a to sa pokrája na kocky; do nádoby dať kus čerstvého masla, v ňom krájanu cibuľu s petržlenom užiariť, pridať za hrsť žemľových mrvín, smotankou zaliať, posoliť, zalegirovať s pár žltky a citronovou šťavou, do toho prichystanú rybu zľahka zamiešať a odložiť na chladné miesto. Potom sa prichystá kapusta, cesto dľa zvýš opísaného spôsobu urobiť, na cesto klásť kapustu, do prostriedku dať prichystanú štuku a dľa predpisu ďalej pokračovať.

213. Pôstne rizolky v maselnom ceste pečené.

Z očistenej štuky mäso obrezať, od ostí očistiť, posekať a dať do mažiara; do nádoby dať kus čerstvého masla, doň dať v mlieku namočenú a neskôr vytisnutú žemľu, pár vajec a muškatového orechu, to spolu smiešať kým od dna neodstáva, dať k rybe a spolu potlcť, posoliť, pár žltkov k tomu pridať, pretrieť prez sito, rozdeliť na rovné kúsky a z neho šúlať kúsky na spôsob klbások. Ďalej sa rozpustí kus čerstvého masla a zleje sa na čistú tepšu, na tom krájaný zelený petržel s citronovými kôrkami spolu roztrieť, naň urobené viršličky klásť, na voľnom ohni na bielo odpiecť a z masti na papier vyberať. Maselné cesto rozvalká sa zhrúbä nožového chrbta, z neho sa režú ráfy na pol druha prsta šíre, dĺžka býva dľa potreby, viršličky do toho zakrúcať, konce pozapchávať, na plech porozkladať, vajcom pomastiť, v peci upiecť a poriadne na myse poukladané nastolovať.

214. Kroketky s parmazanským sýrom.

Krumpiel koľko bude potrebné, v pare uvariť a horúce prez sito pretrieť, dať do mysy, do ních rozpusteného masla,

posoliť a štyry žltky spolu rozmiešať. Potom sa hojne dodá rajbaného sýru, to dať na tablu, rukami na dlhé rozšúlať, z neho rovnaké kúsky porezať, nožom potlapkať a do okrúhla okrúžliť. Ďalej sa rozpustí čerstvé maslo a čisté sa zleje do tepše, do nej porezané kúsky jedon vedľa druhého ukladať a odložiť na stranu. Pred nastolovaním na žlto odpiecť, obrátiť na druhú stranu aby i táto odpečená bola, každý kúsok poliať s dobrou smotankou, posypať sýrom, dať do horúcej rúry aby žltú barvu dostal, poriadne na mysu poklásť a horúce na stôl doniesť.

215. Múčna kaša s parmazanským sýrom.

Do nádoby dať pár ližíc bielej múky a za kávovú ližičku cukru, to posoliť, chladným mliekom rozrobiť aby hrčky neboly, kúsok masla a pár žltkov ustavične miešať kým z toho hustá kaša nebude, vziať z ohňa, doň porajbaný parmazanský sýr jako i na drobné kocky pokrájaný švajcarský sýr a to pridať k predošlému; potom sa dá na koniec noža bieleho korenia a štyry žltky jedon po druhom, zo šiestych bielkov sbije sa tuhý sňah a ľahko sa do predošlého zamieša. Z papieru sa prichystajú a na plech pokladú štyryuhlaté kapsle, tieto rozrobenou massou naplniť, vrch každej posypať rajbaným sýrom, dať do hurúcej peci aby peknú žltú barvu dostaly, čo sa pred nastolovaním na chytro robiť musí, aby hneď z pece horúce prišly na stôl.

216. Paštečky so špikom plnené.

Pol funta hovädzieho špiku z kostí očistiť, v slanej vode obariť, odcediť a nechať vystydnuť. Pod č. 192 vypísané cesto trochu slabšie urobiť, vandličky vymastiť, žemľovými mrvinkami vysypať, do nich dať čiastku z cesta, na to prichystaný špik, na špik zas cesta, nechať na teplom mieste stáť aby vykysly, pred nastolovaním v peci na žlto vypiecť, z vandličiek von povytriasať a na mysu poklásť.

217. Maselné cesto s parmazanským sýrom plnené.

Dľa udaného predpisu v menšej miere urobiť múčnu kašu; zo štyroch bielkov sňah sbiť a ľahko do nej zamiešať, spolu smiešať na drobné kocky pokrájaný parmazán a toľko švajcarského syru. Maselné cesto zhrúbä nožového chrbta rozvalkať, z neho na dlaň široké uhlaté kúsky porezať, do prostriedku prichystanú kašu, každý uhol vajcom pomastiť, rožky spolu složiť, na plech poklásť, vajcom pomastiť, v peci pekne upiecť aby žltú barvu maly a horúce zaniesť na stôl.

218. Rižkaša na taljanský spôsob.

Dľa potreby zavarí sa rižkaša do vrelej vody, nechá sa variť aby sa popukala, vyliať na sito a studenou vodou premyť. Šesť kusov čerstvých sardiel vo vode vymyť, očistiť, od kôstočky oddeliť, osti povyberať a posekať. Do nádoby dať kus čerstvého masla, do neho drobno krájaný petržel a sardely spolu užiariť, do toho reis, trochu polievky, to posoliť, nechať spolu uparíť avšak nie na mäkko, hodne parmazanského sýru narajbať, pred nastolovaním s reisom smiešať, furmu vymastiť, to dať do nej, potlačiť ližicou, vyvrátiť na mysu, po vrchu syrom posypať a horúcou lopatkou pripiecť.

219. Plnené šampiony.

Šampiony na plnenie nemajú byť otvorené ale tuhé; tieto dobre vymyť, korene povykrajovať, z vrchu do okrúhla nožom obieliť, z vnútra prosriedok dlábatkom pozorne vybrať a okrúžlené klásť do rozpusteného s citronovou šťavou smiešaného masla. Zo šampionov vybraté pokrája sa so šarlotami a zeleným petržlenom; do nádoby sa dá kus čerstvého masla, krájané nechá sa v ňom zakryté uparíť, do toho za ližicu múky, polievkou zaliať, nechať povariť a pretrieť prez sito, z pozostalej pečenky kúsky z kostí obrezať, krivým nožom na drobno pokrájať, s pretretým spolu smiešať,

posoliť, k tomu dať muškatového orechu, málo korenia a pár žltkov, s týmto sa plnia prichystané šampiony, z plnenia poostalé roztrie sa na mysu, naň sa šampiony poriadne pokladú a po vrchu žemľovými omrvinkami posypú; žemľa rozkrája sa na tenké listy, z ních triuhlaté kúsky sa vyrežú a do okola obložia, maslom po vrchu pomastiť, na plech dať soli, na to mysu položiť, v rúre na žlto odpiecť, po vrchu glásom poliať a tak dať na stôl.

220. Plnené vajcia so sardelmi.

K tomuto jedlu vezne sa dvarazí toľko vajec než koľko je osôb, vajcia na tvrdo uvariť, očistiť, každé po zdĺžky rozkrojiť, žltok z neho vybrať a prez sito pretrieť. Zo žemle vrch obrajbať, do mlieka namočiť, vytlačiť a na drobno posekať; desať kúskov sardiel vo vode vymyť, šupu z ních zobrať, každú na dvoje rozlúštiť, osti povyberať, skrútiť do obaranca a odpadnuté kúsky posekať; posekané sardely dajú sa do masla v nádobe rozpusteného, k tomu žemľu a prichystané žltky spolu smiešať a posoliť, pridať na nôž tlčeného korenia a pár surových žltkov, každú polovicu vajca miesto vybratého žltku tým naplniť, do poostalej massy dať smotanky a to spolu rozmiešať, z toho na spodok mysy roztrieť, na to vajcia poriadne ukladať, ostatné sa dá na vrch aby vajcia celkom zakryté boly, nožom uhladiť, prichystané sardely po vrchu poklásť, omrvinkami posypať, maslom pomastiť, mysu čisto poutierať, vôkol vykrájanou žemľou obložiť (krodon), na plech dať soli, na to mysu a v rúre nechať povoľne na žlto upiecť. (Sol sa preto dáva na plech, poneváč na nej skôr vydrží mysa, keď sa v nej dačo pečie, nežli na popole.)

221. Ikry prichystať z viziny, štyrla a štôra.

Poznamené ryby, ktoré sa vo všetkých europejských morách nachádzajú, keď idú na trlo, hľadajú menšie vody jako Volgu, Dunaj, Elbu atď. tu sa v množstve chytajú a do

ďalekých miest rozposielajú, pri čom najlepšie ikry pod menom russký kaviar sú veľmi chýrne. Ony sa v súdkoch zapravené rozposielajú; z viziny kaviar je najlepší, zo štyrla je lepší nežli zo štöra, lebo má drobné čierne ikry. Dľa potreby vezne sa teda z kaviaru, olejom sa poleje a spolu rozmieša, k tomu drobno krájanej cibule a na stranu odložiť. 1/4 ℓ. čerstvého masla na penu rozmiešať, doň šesť žltkov jedon po druhom, 1/4 ℓ. dobrej múky a dľa potreby dobrej kyslej smotanky, to posoliť, muškatového orechu spolu rozmiešať, z bielkov tuhý sňah sbiť a z ľahka doň zamiešať. Na palacinkovej panve rozpáliť masla, naňu dať prichystaného cesta, do okrúhla roztrieť, z oboch strán na žlto odpiecť a tak i s ostatním pokračovať. Toto sa má na chytrom ohni piecť, aby horúce na stôl prišly, čo sa s kaviarom serviruje.

222. Marinovaná ryba (Thunfisch.)

Z tejto ryby, ktorá sa v mori nachádza a k nám pripravená sa donáša, vezne sa dľa potrebnej miery, z nej sa na prst hrubé kúsky krájajú a dajú sa na hlbokú mysu. Do šálky sa dajú dva surové žltky, tieto na ľade miešať, doň pod ustavičným miešaním po ližici oleja dľa potreby dávať aby shustlo, posoliť, pridať málo korenia a citronový saft a pred nastolovaním to na rybu vyliať.

223. V oleji prichystané sardiny.

Tieto rybky posielajú sa v plechových pikslách zapravené; pri otváraní musí sa pozor dávať a sice od jedného uhla mocným nožom dieru urobiť, vôkol plechu vyrezať, vyvrátiť a rybky, koľko je potrebné, vyberať a ukladať na mysu do vysoka, s tým olejom poliať, žemle na štyryuhlaté listy rozkrájať, každý lístok čerstvým maslom natrieť a osobitne na tanier k rybkám servirovať.

224. Morského raka prichystať.

Kde morských rakov chytajú, tam ich obyčajne v slanej vode uvaria a zapravia do plechových piksiel. Keď sa ale živé predávajú, mäso z nôh sa povybere, škrupina z chvosta sa oddelí, mäso von vziať a na kúsky pokrájať. Zelený petržlen s pár šalotami vo vode obariť a drobno pokrájať; štyry vajcia na tvrdo uvariť, žltky prez sito pretrieť, kúsky z rakov, ktoré poodpadaly, na drobno pokrájať, všetko spolu dať do nádoby, do toho pár ližíc saftu, za ližicu cukru, pár ližíc oleja, soliť a bieleho korenia, to spolu smiešať, na chladné miesto odložiť a konečne dať na stôl.

225. Chlieb so sardelovým maslom na štrasburgský spôsob.

Štyry žemle obrajbať, do okrúhla nožom obrezať, kúsky zhrúbä nožového chrbta z ních pokrájať a na žlto užiariť; desať kúskov čerstvých sardiel vo vode vymyť, šupiny z ních zoškrabať, nožom poklopať, oba boky od kôstky odlúštiť a osti povyberať. V širosti žemle pokrájať a každý kúsok na dvoje rozrezať, poklásť do šálky, nane naliať pár ližíc oleja (k tomu je dobrý olej zo sardín), z citrona šťavu vytisnuť a zakryté na chladno odložiť; obrezky z ních potlcť v mažiari s kusom čerstvého masla a pretrieť prez sito; štyry vajcia na tvrdo uvariť a prez sito pretrieť, obariť zelený petržlen, tarkan a pár šalot, to posekať a pretrieť prez sito, všetko dať do nádoby a s olejom za pár ližíc rozmiešať, aby to dobre husté bolo. Prichystané žemle natierajú sa sardelovým maslom, každý kúsok omočí sa do omáčky, naň poriadne klásť sardely a tak na stôl. Na ten istý spôsob prichystá sa i haring.

226. Sardelové maslo s chlebom na iný spôsob.

Žemle pokrájať na štyryuhlaté kúsky, so všetkým tak pokračovať ako je zvýš vypísané. Keď sú maslom natreté a

v omáčke poomáčané, pokrájajú sa sardely na tenké dlhé kúsky a tak sa kladú na žemle aby tvorily mrežky, do ktorých sa dajú pretreté žltky z vajca.

227. Chlieb s maslom zo šnefového filé.

Z pozostalého šnefu pokrája sa mäso na pekné kúsky a poklopá sa nožom aby boly pekné filé. Kosti dať do mažiara, s kus maslom potlcť, prez sito pretrieť, týmto prichystané žemle natierať, na toto mäso klásť, na mysu dať složený servýt a žemľu s maslom poriadne naň poklásť.

228. Chlieb s maslom a s pečeným telacím mäsom.

Pri týchto prípravách môže sa chlieb vždy na inšiu podobu krájať a podľa toho i mäso na drobné kúsky a zakryté odložiť na stranu. Kus čerstvého masla rozmiešať s horčicou, natierať na chlieb, naň prichystané tak klásť aby s chlebom v jednej veľkosti bolo, po vrchu ešte maslom pretrieť a na servýt poukladať.

229. Chlieb s maslom a šovdrou.

Šovdry na tenké kúsky nakrájať a vedľa toho i chlieb aby jedna veľkosť bola, naň čerstvého masla natrieť, na to šovdru tak klásť, aby viděť sa mohla i slaninka i mäso a prez prostriedok nožom z pretretého vajca ráfik urobiť. Na ten istý spôsob sa to robí z peklovaného jazyka; maslo sa môže na penu rozmiešať a takýmto chlieb natierať.

230. Husacia čierna pečenka v peci pečená na anglický spôsob.

Veľkú husaciu pečenku umyť, žlč z nej vyrezať, pečenku hrebičkami a cimetom vyšpikovať a posoliť; do plytkej nádoby dať kus čerstvého masla, nakrájať cibule, túto jako i

drobné rezanky z mrkvy, petržlenu a korienkov dať na maslo, pridať pokrájané čierne korenie, pečenku na to dať a zakryť. Hodinou pred nastolovaním dá sa do pece, tri žltky s pol žajdlíkom kyslej smotanky roztrepať, z pol citrona šťavu vytlačiť a týmto pečenku po vrchu polievať aby žltú barvu dostala. Keď je už čas na stôl dať, v celosti pečenku na mysu položiť a na kúsky rozkrájať; do smotanky, ktorou sa pečenka polievala, pridá sa ešte pár ližíc, pár žltkov a citronová šťava, to sa na ohni ustavične mieša pokým neshustne, saft z popod pečenky do toho vliať, týmto pečenku poliať a dať na stôl. Toto jako i nasledovné jedlá dávajú sa jako druhá asietla na stôl.

231. Filé z husacej pečenky.

Pečenku na dlhé kúsky pokrájať, rozklásť na tablu, posoliť, každý kúsok s miešaným korením posypať, obrezky s cibuľou a zeleným petržlenom spolu na drobno pokrájať, do tepše dať kus čerstvého masla, s krájaním po dne rozotrieť, pečenku naň poklásť okorenenou stranou a odložiť na chladné miesto. Pred nastolovaním na obe strany odpiecť, aby v safte ostalo musí sa pár ližíc smotanky dať na to a to s citronovou šťavou svariť, na mysu pečenku poklásť a tým saftom poliať.

232. Husacia pečenka v krumplovom ráfe.

Uvarené krumple na tenké križalky pokrájať jako i cibuľu so zeleným petržlenom na drobno, do nádoby dať kus masla a krájané v ňom nechať upražiť, do toho krumple, posoliť a na žlto upražiť a k saftu sa pridá ešte pár ližíc smotanky. Z krumpiel sa urobí na myse okrúhly ráf, pečenka dľa zvýš udaného predpisu sa pokladie poriadne do prostriedku a saftom sa obleje.

233. Husacia pečenka v rížkašovom ráfe.

Husaciu pečenku vyšpikovať škoricou a hrebíčkami to zasoliť; do nádoby sa dá kus čerstvého masla, cibuľu na listy pokrájať, aj zelené veci na rezanky, to dať na maslo a na tomto nechať pečenku povoľne pražiť. Keď je od spodku žlté, prevráti sa pozorne aby i druhý bok bol žltý, potom sa vezne pečenka do druhej nádoby. Tam kde sa pražila, podleje sa polievkou, týmto saftom sa pečenka poleje a nechá sa zakrytá na teplom mieste stáť. $^1/_4$ ℔. rížkaše obvariť vo vode, vyliať na sito a studenou vodou premyť, dať do tej nádoby kde sa pečenka pražila, posoliť, polievkou podliať, nechať zvariť aby reis aj mäkký aj sypký ostal, z rížkaše na triuhlatú mysu urobiť ráf, v polievke uvarená mrkva do okrúhla sa obkrája, z nej sa zrobí na rížkašu veniec, prichystanú pečenku na kúsky pokrájať, do prostriedku ráfu položiť a poliať saftom, ku ktorému najprv kúsok glásu sa pridá.

234. Rížkaša s peklovaným jazykom.

$^1/_2$ ℔. rížkaše vo vode obariť, vyliať na sito a premyť studenou vodou; do nádoby dať kus masla, do neho reis, posoliť, podliať polievkou a nechať užiariť aby aj celý aj dosť mäkký bol. $^1/_4$ ℔. parmazanského sýru orajbať a pred nastolovaním s rížkašou smiešať, do vymasteného ráfu dať, ližicou potlačiť a vyvrátiť na mysu. Uvarený jazyk na tenko pokrájať a s glásom poliať.

235. Rížkaša so šovdrovým krájaním (Hašé.)

S rížkašou sa zachádza dľa udaného už predpisu; do nádoby sa dá kus masla, doň reis, to posoliť, nechať na žlto upariť, podlievať polievkou aby rížkaša aj mäkká aj celá ostala, šovdru aj so slaninkou krivým nožom na drobno pokrájať; telacie nôžky na mäkko uvariť, každú polovicu na dvoje rozkrojiť, od paprčka kôstku zvliecť, zasoliť, poklásť

na plátno a z vody vytlačiť, do múky poobáľať, do roztrepaného vajca omáčať, žemľovými mrvinami obsypať a v masti na žlto vysmažiť. Do prichystanej rížkaše krájanú šovdru spolu rozmiešať, dať do vymasteného ráfu, vyvrátiť na mysu, smažené nôžky naň poklásť, glásom poliať a na stôl.

236. Rížkaša s mäsovým krájaním plnená.

S rížkašou sa i tu tým istým spôsobom zachádza, pri parení musí byť mäkšia nežli obyčajne, aby sa spolu držala. Z pozostalej pečenky mäso obrezať a na drobno pokrájať. Do nádoby dať kus masla, v ňom nechať upražiť krájanú cibuľu s petržlenom a s hubkami, pridať za ližicu múky a zaliať polievkou, dľa potreby posoliť, dodať na nôž korenia a v tom pokrájané mäso spolu nechať povariť, s pár žltkami zalegirovať a odložiť. Do reisu potlčený muškatový orech vmiešať, to dať na tablu, nožom roztrieť na hladko na pol prsta zhrúbä, vypichovadlom si poznačiť koľké majú byť, do prostriedku dať prichystané haše, vajcom zľahka pomastiť, druhé kúsky vypichovať a na natreté klásť, popritískať, celkom vypichovať, do vajca omáčať, žemľovými omrvinkami posypať, na žlto vypražiť, na mysu poriadne poklásť a glásom poliať.

237. Z rížkaše vysmažené viršle.

Rížkašu a haše dľa známeho spôsobu prichystať, do hotového reisu vajce zabiť a spolu rozmiešať, z toho brať na tablu, nožom na pol prsta zhrúbä a na štyry prsty zdlže roztrieť, na to natrieť z prichystaného haše, nožom spolu skrútiť, tablu drobnými omrvinkami posypať, ďalej zľahka rukou pošúľať a so všetkými tak pokračovať, vystydnuté omáčať do vajca, žemľovými omrvinkami posypať a v masle vysmažiť, na mysu poriadne poukladať a na vrch dať bilky vysmaženého petržlenu.

238. Z rížkaše vysmažené hrušky.

Reis a hašé na ten istý spôsob prichystať; do ľavej ruky vziať rižkaše, urovnať na spôsob cisárskej hrušky, cez prostriedok jamku vytlačiť a do nej dať kus z prichystaného hašé, spolu srovnať, na vrch vypchať hrebíček, do druhého konca zo zajaca rebierko, nožom obkrúžliť, so všetkými tak pokračovať, vystydnuté do vajca omáčať, žemľovými mrvinkami obsypať, na žlto vysmažiť, na mysu pekne poukladať a po vrchu glasom poliať.

239. Smažené telacie modzgy.

Z dvoch telacích hláv vziať modzgy, v studenej vode z krvy dobre vymyť, z nich blanku zobrať, položiť na plátno, vodu z nich zľahka vytlačiť, pokrájať na rovnaké kúsky, porozkladať, posoliť, každý kúsok v múke poobáľať, do roztrepaného vajca namáčať, žemľovými omrvinkami obsypať a na žlto vysmažiť. Modzgy sa môžu vo vode obariť a tak sa s nimi zachádza jako so surovými.

240. Modzgy na iný spôsob.

Z vymytých modzgov podlhovaté kúsky porezať, porozkladať na tablu, posoliť, s potlčeným miešaným korením trochu posypať, cibule a zeleného petržlenu na drobno pokrájať, kus masla do tepše, krájané do neho, spolu na dno rozotrieť, na to modzgy s okorenenou stranou klásť a na obe strany odpiecť.

241. Pofezne z modzgov smažené.

Žemle na pol prsta zhrúbä a na tri prsty zdlže rozkrájať, na rovnaké kúsky prichystať, omočiť do mlieka a porozkladať na tablu. Do nádoby sa dá kus masla, v ňom drobno krájanú cibuľu upražiť, vymyté modzgy posoliť, pridať tlčené korenie a to spolu upražiť. Potom vziať z ohňa,

s pár žltky zalegirovať, toto natierať na prichystanú žemľu a druhou zakryť, pritisnúť, z bokov nožom porovnať, do roztrepaného vajca omáčať, žemľovými omrvinkami posypať, na žlto vysmažiť, na mysu poklásť a glásom poliať.

242. Rezankové paštečky.

Z dvoch vajec urobiť cesto, na tenko rozvalkať a z neho rezanky pokrájať; tri žajdlíky mlieka na ohni svariť aby sa na husto vyvarily, vziať z ohňa, posoliť, s nimi kúsok čerstvého masla a pár žltkov rozmiešať, dať na čistý plech, na dva prsty zhrúbä rozotrieť, dať vystydnúť, sredným vypichovadlom povykrajovať, menším do prostriedku na pol prsta od dna zakrojiť, omáčať do vajca, žemľovými mrvinami obsypať, na žlto vysmažiť, nakrojený prostriedok von vybrať, každú s rago naplniť, na vrch pod č. 239 udané modzgy dať a glásom na myse poliať.

IV. Oddelenie.

O rozličnom domácom mäse.

A) Čiastka.

Hovädzie mäso.

243. Moderná parená hovädzina.

Pre 12 osôb vezme sa 6 *kg.* hovädzieho mäsa zo stehna, umyť a poklopať válkom aby svoju podobu malo; zo slaniny a surovej šovdry nakrájať na prst hrubé kúsky, posoliť, pod č. 112 udaným korením posypať, v ňom poobracať, do vrchu mäsa nožom dieru urobiť a popod nôž raz kúsok slaniny raz zase šovdry na podlhovato cez celý kus mäsa strčiť a motúzom pookrúcať. Do podlhovatého kastrola dať na lístky

pokrájanej slaniny, na to cibule, mrkvy, petržlenu, zeler, kaleráb a celého korenia, mäso posoliť a dať doň, pridať žajdlík červeného vína a zakryté nechať na brunátno parič pokým nebude mäkké. Potom vziať von, do toho kastrola dve ližice múky vmiešať, polievkou a vínom doliať, tak tiež pár ližíc octu, citronové kôrky, voňavej kapusty a jedon bobkový list, mäso dať zpátky doň a povoľne nechať variť. Surové zemiaky nožom obkrúžliť aby rovnakú veľkosť maly, dať do nádoby, porozkladať po dne a posoliť; z masti, kde sa mäso varí, zobrať na zemiaky, dobre zakryté nechať variť tak, aby celé ostalo aj aby dosť mäkké boly; pred nastolovaním vziať hovädzinu na tablu, motúz dolu zobrať, mäso na kúsky pokrájať a na dlhú mysu poklásť, krumplami obložiť, omáčkou trochu obliať, ostatniu do šálky precedič a tak na stôl.

244. Parený rostbradl.

Z rebier mäso v jednom kuse asi šesť funtov vziať, od kostí v celosti odobrať, na jednom konci rebro nechať, mäso ťažkým nožom poklopať, slaninou a šovdrou vyšpikovať jako zvýš stojí, na dlho skrútiť, motúzom na husto sviazať, dľa predošlého predpisu do kastrola prichystať a nechať uparič. Očistenú mrkvu na dva prsty zdlže rozkrájať, zubkovým nožom po vrchu žliebky povyrezúvať a v polievke v poly uvariť; do nádoby dať kus masla, to s cukrom na žlto upáliť, do neho zelený petržel, na to mrkvu podliať, posoliť a nechať uparič. Surových zemiakov očistiť, žlebkovým nožom okrúžliť a dľa predošlého predpisu urobiť; mäso vziať na tablu, motúz dolu sobrať, pokrájané na kúsky položiť na dlhú mysu, kosť pri mäse nechať od jedného konca mysy, z jednej strany dať mrkvu, z druhej zemiaky vôkol mäsa, trochu omáčkou poliať a ostatniu osobitne dať v šálke na stôl.

245. Krížové parené mäso.

Krížové mäso v jednom kuse vziať, od kosti oddeliť a poklopať, slaninu a šovdru na dlho pokrájať, posoliť a ko-

renim posypať, do mäsa popchať, spolu skrútiť, motúzom okrútiť a do pripraveného dať variť. Potom vziať 4 veľké biele cibule, z týchto dlábatkom prostriedok vybrať a vo vrelej vode obariť; tak tiež čiste umytého kelu štyry hlávky v slanej vode obariť, oboje odcediť a dať do studenej vody, kel medzi rukami vytlačiť, listy porozberať, pod č. 131 prichystaným fášom každý list natrieť a spolu poskladať, cibuľu tiež naplniť, oboje nechať v žĳi uparić, mäso vziať na tablu a na dlhé kúsky pokrájané položiť na dlhú mysu; každú cibuľu na poly rozkrojiť a dať na jednu stranu okolo mäsa a na druhú stranu kél; mäso omáčkou poliať a ostatniu v šálke pridať na stôl.

246. Rostbradl s cibuľou na francúzsky spôsob.

Dobre obležaného mäsa, ktoré nesmie pochádzať zo starého hoväda, kus i s rebrami vyťať, mäso čisto od kostí oddeliť, na prst zhrúbä kusy pokrájať, nožom zľahka poklopať a dať do nádoby, posoliť a bielym korením posypať. Na listy pokrájanú cibuľu, zelený petržel, na rezánky pokrájanú mrkvu, bobkový list, pokrájanú šťavu a pár ližíc oleja zakryté nechať stáť za hodinu, tri listy pokrájanej bielej cibule dať do mysy a zasoliť, múkou trochu posypať, v oleji na žltobrunátno vysmažiť a na papier vybrať; do nádoby za pár ližíc dobrého octu, za ližicu cukru, kúsok glásu a pod č. 92 prichystanej omáčky, v tomto nechať cibuľu variť, marinovaný rostbrádl očistiť, nechať na tepši na chytro odpiecť, aby ostal dobre saftovitý, dať na mysu a cibuľovou omáčkou poliať.

247. Hovädzie na taljanský spôsob pečené prsá.

Koľko je potrebné vymyť vo vode, dobre poklopať, v polievke na mäkko uvariť, potom von vziať, rebierka povyberať, celé dať do žĳa aby žltú barvu dostalo, pár šampionov so šalotami na drobno pokrájať, do nádoby dať kus masla, do neho zelený petržlen, k tomu krájané a to na žlto

upražiť; pár ližíc omáčky doň, posoliť a pridať citronovú šťavu, spolu povariť, prská dať na tablu, od bokov obrezať, na kúsky pokrájať, v celosti na plech položiť, po vrchu posoliť, prichystané šampiony po ňom roztrieť, parmazanským sýrom posypať, poliať rakovou massou, v peci na žlto odpiecť, na dlhú mysu v celosti zošuchnúť, glásom poliať, vôkol vysmažený zelený petržel a k tomu dať kyslé uhorky.

248. Pacovaná hovädzina.

Zo stehna vyrezať bielu pečenku asi na 6 *dl.* a poklopať; slaninu na kúsky v hrúbosti prsta nakrájať, korením posypať a do mäsa popchať, dľa spôsobu pod č. 243 udaného dať do hrnčenej nádoby, nakrájať cibule na listy, nasledujúce zeliny jako mrkvu, paštrnák,, petržel, pori, bobkový list, korenie, tarkan a bilky kuchyňskej kapusty dať na mäso, žajdlík octu s polovicou vody svariť a na to vyliať, zakryté na chladné miesto odložiť, pár dní nechať stáť a často obracať. Pod č. 133 udaný žíj urobiť, mäso zo svojej predošlej nádoby vyňaté a motúzom obkrútené dať doň, týmže saftom podlievať a brunátno uparif. Keď je už dosť mäkké, vezne sa von, do žíja dať pár ližíc múky a to zaliať polievkou a žajdlíkom červeného vína, k tomu pridať zelené veci, v ktorých sa najprv mäso pajcovalo. Od jedného boku nechať variť, penu z vrchu zberať, ostatné cez plátno do čistej nádoby precediť, mäso zase dnu a po vôli variť nechať, pridať kus cukru a citronové kôrky, toto spolu nechať variť. Dľa č. 243 surových krumpiel očistiť, mäso z nádoby von vziať a na kúsky pokrájané do okrúhla na mysu poklásť, krumple do prostriedku, to omáčkou poliať a ostatniu dať v šálke osobite na stôl.

249. Büftek zo sviečkovej pečenky.

Z dobre obležanej sviečkovej pečenky kožku z vrchu zrezať, na prst hrubé kúsky pokrájať; pridať na listy pokrájanej cibule a bilku petrželu, to olejom poliať a zakryté nechať stáť. Pred nastolovaním mäso von vziať, očistené po-

klásť na rošt a na rozžiarenom uhlí upiecť aby dobre v safte bolo, poklásť na mysu, na každý kus sa dá pod č. 108 udaného sardelového masla, vôkol užiarené krumple a nožom nastrúhaný chren, glásom poliať a dať na stôl.

250. Büftek a la Bonaparte.

Obležaná sviečkovú pečenku zo žíl obrezať, na tenké listy pokrájať, poklopať, solif a miešaným korením posypať, zo surovej šovdry kožu zrezať, pekný kus i s masťou vykrojif a na tenké listy pokrájať. Očistené surové krumple na listy prstu zhrúbä pokrájať, sardely očistif a osti z nich vybrať. Spodok okrúhlej furmy vyložif šovdrou, naňu klásť listy zo sviečkovej pečenky, na to sardely, celé kaprly a a vrstvu krumpiel; zase šovdru, pečenkové listy, sardely atď. kým sa furma doplní. Na to sa naleje dobrej kyslej smotanky, pevne zakryté postaví sa na sporisko, na vrch sa dá uhlie aby sa i od spodku i od vrchu jednako pieklo, pred nastolovaním na mysu vyvrátif a glásom poliať.

251. Büftek s krumplovým bieré.

Sviečkovú pečenku prichystať jako zvýš stojí, surové obielené krumple v slanej vode obielif, horúce prez sito pretrieť a dať do nádoby, tieto v kuse čerstvého masla a mlieka na ohni ustavične miešať, pridať tlčený muškatový orech a posolif. Keď je dosť kusté, pekne sa usporiada na mysu, odpečenú pečenku naň poklásť a glásom poliať. Oboje prípravy musia sa pred nastolovaním v chytrosti urobif, osobitne sa dá k tomu sardelové maslo a chren.

252. Büftek na iný spôsob.

Sviečkovú pečenku na kúsky pokrájať, poklopať, okrúžlif, posolif a korením posypať; rozpustif kus čerstvého masla, do tohoto každý kúsok omáčať, rozkladať na tepšu a

na chladné odložiť. Pred nastolovaním dňa predošlého spôsobu na chytrom ohni odpiecť, poklásť na prichystané bieré na mysu a glásom poliať.

253. Pečená sviečková pečenka.

Z pečenky kožku zrezať aby mäso hladké bolo, na podlhovaté kúsky slaninky nakrájať a ňou mäso v šiestych radoch vyšpikovať, posoliť a dať na pekáč. Na rezanky nakrájať mrkvy, petrželu a cibule, pridať za ližicu masti, podliať polievkou a mäso v tomto papierom zakryté nechať piecť a často polievať, aby z oboch strán žltú barvu dostalo; pri dopekaní pridať pár ližíc tarkanového octu, kyslej smotanky a pár ližíc omáčky, aby pečenka v safte bola; potom ju na kúsky pokrájať, dať na dlhú mysu, vôkol krumple a saftom poliať.

254. Sviečková pečenka s plneným kélom.

Pečenku dňa predošlého predpisu urobiť; šesť hlávok umytého kélu obariť, vybrať do studenej vody, medzi rukami vodu vytlačiť, listy až do srdca porozberať, obrezky z pečenky so slaninou posekať, pridať rozmočenú žemľu a spolu potlcť v mažiari. Na masle sa upraží zelený petržel s cibuľou, do toho sa dá potlčené mäso, pridá sa pár ližíc omáčky a tri žltky, posoliť, s čiernym korením rozmiešať a každý lístok s tým natrieť, znovu na celé hlávky poskladať, do hodne veľkej nádoby pokladie sa po celom dne na listy pokrájaná slanina, naňu sa pokladie naplnený kél, to majoranovými plevami posypať, posoliť a okoreniť, zakryté nechať na žlto pariť, na všetky strany obracať a polievkou podlievať. Pred nastolovaním každú hlávku po dlžky na polovice rozkrojiť, okrúhlo na mysu ukladať, prichystanú na kúsky pokrájanú pečenku do venca naň klásť a saftom poliať.

255. Sviečková pečenka s kelovým rolatom.

Pár hlávok kelu obariť, vodu z neho vytlačiť, plátno na tablu prestrieť, hrubé z listov odrezať a listy na plátno

tak klásť, aby ích boky jedon na druhom ležaly, v šírosti a dlžosti majú obsahovať pol druhej piade; na tieto listy plátno prestrieť a rukou potlapkať, aby vlhkosť z ních vyšla; zastreté plátno preč vziať a zvýš prichystaný fáš na listy natierať, tieto pozorne skrútiť, položiť na masný papier a motúzom obkrútiť, toto v žíji uparíť, prichystanú na kúsky pokrájanú pečenku na dlhú mysu položiť a túto saftom poliať.

256. Fašírovaná sviečková pečenka.

Prichystanú pečenku nie celkom prez poly na dlžosť rozrezať, nožom rozklopať, obrezky zo žíl obkrájať, k tomu zo stehna $^1/_2$ *kg.* telacieho a práve toľko sviňského mäsa, to spolu posekať a dať do mažiara. Do nádoby dať kus masla, pokrájať cibuľu, petržel a pár šampiony doň, k tomu rozmočenú žemľu, to s pár vajci rozmiešať a s mäsom spolu potlcť, s pár žltky rozmiešať, posoliť, pridať miešaného korenia, to po celej prichystanej pečenke roztrieť, po nej na dlhé kúsky pokrájanú slaninu a surovú šovdru porozkladať, spolu skrútiť, dať na masný papier, motúzom obkrútiť a v žíji uparíť. Pár bielych očistených a pokrájaných cibúľ vo vode obariť, prez sito do nádoby pretrieť, k tomu pár ližíc brunátnej omáčky a kus glásu; to spolu svariť, aby dobre husté bolo; prichystanú pečenku na kúsky pokrájať, na dlhú mysu položiť, k tomu na boky cibuľu a to saftom poliať.

257. Maďarský guľáš.

K tomuto sa berie nežilovaté mäso a síce zo sviečkovej pečenky, rostbratlu, slziny, vemäna a zo srdca, pokrájať na kúsky a posoliť; na kocky pokrájanej slaniny dať do nádoby, predošlé dá sa do rozpustenej slaniny, k tomu sa pridá pol ližice rasce a papriky, celé na žlto upražiť, studenou vodou zaliať a dľa potreby nechať variť. Ďalej sa pridá očistených surových krumpiel; keď sa dovárajú, pokrájať na okrúhle listy dve cibule, tieto po vrchu posypať tak aby

v safte boly, pár razí spolu svariť, pri čom cibuľa chrumkavou musí ostať, a tak na stôl.

258. Maďarský guľáš v reisovom ráfe.

Mäso zo sviečkovej pečenky alebo rostbratlu dľa potrebnej miery na drobné kocky nakrájať, do nádoby sa dá na kocky pokrájaná slanina, pridá sa na listy rozkrájaná cibuľa, túto nechať nie celkom na žlto upražiť, do tohoto mäso dať, posoliť, zaliať studenou vodou a nie veľmi na mäkko uvariť, aby nemalo moc saftu. Rížkaše $^1/_2$ ℔. vo vode sa obarí, odcediť prez sito a studenou vodou premyť; do nádoby dať kus masla, do neho rížkašu, túto posoliť, pridať cibuľu hrebíčkami špikovanú do prostriedku, polievkou podliať a nechať tak žiariť, aby aj celá aj mäkká bola; z nej ráf urobiť na okrúhlu mysu, v polievke uvarenú, okružlenú a na listy pokrájanú mrkvu na vrch ráfu vôkol poukladať, do prostriedku prichystaný guľáš a tak dať na stôl.

259. Pospolitý guľáš s krumplami.

Na jednu osobu bere sa pol funta mäsa, koľko teda osôb toľko pol funtov alebo polovic toľko funtov, to pokrájať na kúsky a posoliť. Do nádoby dať kus masti, mäso nechá sa v nej zakryté pariť, aby žltú barvu dostalo; pridať v hodnej miere na listy pokrájanej cibule, rasce a papriky, to spolu poobracať, zaliať vodou a nechať variť. Konečne sa dajú doň očistené a pokrájané surové krumple, spolu sa na mäkko uvaria a tak sa dá jedlo na stôl.

260. Pospolitý guľáš s haluškami.

Baranie alebo hovädzie mäso dľa predošlého predpisu prichystať; do mysy vziať dľa potrebnej miery múky, túto trochu žemľovými omrvinkami smiešať, pridať vajce a to posoliť, ostatnie vodou doliať a z toho urobiť dobre tuhé cesto. Keď sa pred nastolovaním mäso dobre varí, do tej istej ná-

doby, v ktorej dosť hodne musí byť saftovitej polievky, zavárajú sa z prichystaného cesta halušky a po týchto odvarení dá sa jedlo na stôl.

261. Guľáš so sedliackymi plnkami.

I pri tomto prichystá sa mäso na predošlý spôsob; dve žemle na kocky pokrájať, kus slaniny alebo inej masti dať na tepšu a v tomto žemľu na žlto upražiť; do mysy vziať múky, vajce do nej zabiť, posoliť, ostatnie vodou dolievať, z toho urobiť nie veľmi tuhé cesto a prichystanú žemľu s tým rozmiešať. Mäso má sa s dosť veľkou mierou polievky dobre variť, z prichystaného cesta robia sa plnky jako päsť veľké, do mäsovej nádoby zavárať a nechať dobre vyvariť. Pri tejto práce sa čisto umyté ruky ovlažia vodou a tak sa plnky z cesta na okrúhlo šúlajú.

262. Na chytro pečený rostbratl à la minut.

Z obležaného mäsa veznú sa šnicle, z kostí sa očistia, nožom sa ľahko poklopú, žltky ponasekávať a celé zasoliť. Na palacinkovú panvicu dať kus masla, na ňom prichystaný šnicel nad ohňom držať, z jednej strany na chytrom ohni na žlto odpiecť, za ktorý čas má sa po vrchu na listy pokrájanou cibuľou posypať, a po odpečení jednej strany prevráti sa druhá cibuľou posypaná strana; keď cibuľa začne dobre žlknuť, podleje sa trochu polievky a tak sa dá na mysu. Kto ľúbi cesnak, môže ho dať na miesto cibule.

263. Parený rostbratl so sardelmi.

Dľa potrebnej miery veznú sa šnicle, očistia sa od drobných kostí, rebierka pri ních sa nechajú, poklopať nožom a posoliť; do nádoby dať kus masla, na to šnicle, pridať na listy pokrájanú cibuľu a to zakryté nechať pariť. Keď od spodku začne žlknuť, má sa prevracať, dľa potreby podlievať a na to pozorovať aby to ani veľmi mäkké ani tvrdé

nebolo, ku koncu pridať pár ližíc smotanky a celé nechať trochu spolu variť. Zo šúp a ostí očistené sardely sa posekajú, na mysu sa dá na kúsky pokrájaný rostbratl, do saftu po vyňatom rostbrátle poostalého dať posekané sardely, tieto v safte svariť a týmto mäsové kúsky po vrchu poliať.

264. Rostbratl s krumplami à la Révay.

Z rostbrátlu šnicle prichystajú a uparia sa dľa predošlého predpisu; uvarené očistené krumple na krížalky pokrájať a posoliť; do nádoby dať kus masti, v tejto drobno krájanú cibuľu na žlto upražiť, pridať krumple a z rostbratlovej masti, celé na žlto upražiť, z nich dať na mysu, nane rozkrájaný rostbratl a zas krumple, toto poriadne do vysoka ukladať, saftom poliať a horúce na stôl zaniesť.

265. Eszterházy rostbratl s cibuľovým bieré.

Dľa potrebnej miery vziať šnicle, tieto od kostí očistiť, na štyrouhlasto rozklopať a posoliť; potom vziať kus slaniny, túto na listy pokrájať, k tomu kus surovej saftovitej šovdry, cibuľu a zelený petržel na drobno posekať, na každý z prichystaných šniclov rozotrieť, skrútiť a motúzom uviazať. Do nádoby nakrájať slaniny na listy, po dne rozložiť, na to cibule, mrkvy, na rezánky pokrájaného petržlenu a celého korenia, do toho rostbrátl jedon vedľa druhého poklásť, zakryté nechať povoľne variť a podlievať, aby žltú barvu dostal, tak tiež aby ani celkom mäkký ani tvrdý neostal Dľa č. 256 urobí sa cibuľové bieré, pripravené dá sa na okrúhlu mysu, každý kúsok rostbrátlu prez poly rozkrojiť a hore koncom naň klásť; z toho, kde sa paril, masť dolu zliať, k tomu pridať pár ližíc polievky, spolu svariť, dodať ešte za ližicu omáčky a toto prez sito na poukladaný rostbrátl vyliať.

266. Eszterházy rostbrátl s krumplovým bieré.

Rostbrátl celkom dľa predošlého spôsobu prichystať; očistené surové krumple uvariť v slanej vode so zeleným petržlenom, horúce prez sito pretrieť a dať do nádoby, s vriacim mliekom rozpustiť, spolu na ohni miešať, do toho pár ližíc masti zpod rostbrátlu a pridať tlčený muškatový orech; keď je dobre husté, dať na okrúhlu mysu, vôkol nožom uhladiť, naň klásť prichystaný rostbrátl, saftom poliať a vôkol obložiť vysmaženou a na tri uhly krájanou žemľou. Na ten istý spôsob pripraví sa aj sviečková pečenka.

267. Čerstvý hovädzí jazyk.

Jazyk dobre vo vode umyť, v polievke na mäkko uvariť, potom kožu z neho zlúpať, obrezať, prez poly nožom na dvoje rozrezať, na koncoch sa má spolu držať, posoliť, celkom pomastiť rozpusteným maslom, žemľovými mrvinami obsypať a položiť na rošt. Varené krumple okrúžliť, do nádoby dať čerstvého masla a krájaný petržel, doň prichystané krumple a to spolu upražiť, pridať pár ližíc smotanky, posoliť a na horúcom mieste nechať stáť. Pred nastolovaním prichystaný jazyk z oboch strán na žlto odpiecť, na kúsky pokrájať a v celosti složený na mysu položiť; po ňom citronovú šťavu vytisnuť, do prostriedku zemiaky a jazyk saftom obliať. Jazyk sa môže na okrúhle kúsky krájať, zaparnirovať, odpiecť a k rozličným prípravám na garnírovanie upotrebiť.

268. Hovädzí lizák s poľskou omáčkou.

Na mäkko uvarený lizák olúpať; do nádoby dať kus masla, v ňom za ližicu tlčeného cukru na žltobrunátno upáliť, na lísty pokrájanú cibuľu na žlto upražiť, do toho dve ližice múky, polievkou zaliať, pridať pohár vínového octu, pár hrebíčkov a žajdlik vína, to spolu od jedného boku nechať variť, penu z vrchu sberať, prez plátno do nádoby precedíť a lizák doň. Za hrsť mandiel očistiť, na dlhé kúsky prekrojiť,

čiernych a bielych hrozienkov vo vode dobre vymyť, plátnom medzi rukami poutierať, stepky poodtrhovať, to všetko dať do omáčky, pridať cukru a lizákom nechať pomály variť. Konečne lizák na okrúhle kúsky pokrájať, okolo na mysu poklásť a omáčkou poliať. Omáčka musí byť aj dobre kyslá aj sladká.

269. Peklovaný hovädzí jazyk.

Vo väčších domoch sa nie jeden ale viac jazykov naraz zapekluje, ktoré sa môžu lebo na chladno lebo na teplo upotrebovať; k tomu slúžia malé súdky s dienkom na vrchu k zakrývaniu. Jazyky dobre vo vode vyumývať, nečistotu zoškrabať a vodu vytlačiť; každý z týchto jazykov narajbe sa trochu potlčenou sanitrou, potlčeným koliandrom a borovkami s cesnakom; do prichystaného súdka na spodok dá sa soli, na to sa jazyky ukladajú, pridá sa na rezánky nakrájanej mrkvy a petrželu, bobkového listu, voňavej kapusty, citronové kôrky, celé korenie a kus ďumbieru, na to sa dá dienko, pritisne sa skalou a odloží sa na studené miesto; každý deň sa majú tak obracať, aby spodnie na vrch, vrchnie na spodok prišly. O päť dní môžu sa už potrebovať; pri postavení netreba takýto jazyk umývať, po uvarení na mäkko oblúpiť kožu, zakrútiť do čistého plátna a dľa potreby z neho krájať. Baranie a sviňské jazyky môžu sa spolu peklovať.

270. Hovädzí ocas.

Dobre tučný hovädzí ocas umyť, kade sú chrustadlá poroztínať, hrubé kusy ešte raz cez prostriedok prečať; do nádoby dať na listy pokrájanej slaniny, ďalej na rezanky pokrájať cibuľu, mrkvu a petržlen, to pridať i s čiernym korením a bobkovým listom, ocas dať doň, polievkou podliať, na mäkko nechať uparič a po uparení von do druhej nádoby vybrať; do toho, kde sa paril, dať pár ližíc múky, rozmiešať a polievkou zaliať i žajdlikom vína, to nechať dobre vyvariť.

masť aj šamutinu dolu zberať, pár ližíc tarkanového octu naň precediť, spolu nechať variť, dať k tomu citronové kôrky a citronovú šťavu, dľa potreby posoliť, na mysu poriadne poukladať a omáčku cez sito naň pretrieť.

271. Hovädzí ocas vo volovánė.

Dľa opísaného už spôsobu ocas prichystať; pod č. 191 udané cesto na pol druha prsta zhrúbä rozvalkať, naň položiť tanier, nožom do okrúhla vyrezať a položiť na plech. Ďalej naň položiť menší tanier alebo dienko, aby mal ráf na pol druha prsta v okrúhlosti, nožom nadrezať nie až do spodku, vrch vajcom pomastiť, poostalé cesto na tenšie vyvalkať, z neho okrúhle listy vypichovať, na ráf jedon vedľa druhého klásť, vajcom pomastiť a v dobre horúcej peci vypiecť, k čomu takmer hodinu potrebuje. Upečené položiť na mysu, vyrezaný prostriedok von vybrať, do neho ukladať prichystaný ocas, poliať omáčkou, odobratý vypečený vrch naň položiť a ostatnú omáčku dať do šálky.

272. Glasirovaný hovädzí ocas.

Na predošlý spôsob ocas prichystať, vybrať na tepšu, jedno vedľa druhého klásť a poliať poden zo saftu, v ktorom sa ocas paril. Každý kúsok sa pomocou krídelka prichystaným glasom pomastí, dá sa do neveľmi horúcej pece, kde peknú žltú barvu dostane. Pod č. 256 prichystané bieré dá sa na mysu, ocas sa naň poriadne pokladie a saftom poleje. Takto prichystaný ocas môže sa dať na krumplové, šošovičné alebo hrachové bieré.

273. Sviečková pečenka s taljanským makarony.

Medzi tunajšími a taljanskými makarony je veľký rozdiel, lebo tieto sú z reisovej múky; týchto pol funta polámať na rovnaké kúsky, zavariť do vrelej vody, pozor dať aby

neboly ani veľmi mäkké ani tvrdé; ocediť studenou vodou, premyť a nechať odtiecť. V nádobe sa upraží na žlto čerstvé maslo, doň makarony, to posoliť a pridať pár ližíc smotanky. Parmazanského sýru narajbať, spolu pomiešať a dať na mysu, pod č. 253 udaná sviečková pečenka sa pokrája a okolo na mysu obloží, túto saftom poliať, makarony po vrchu posypať a maslom poliať. Sviečková pečenka dá sa ku všelijakým prípravám upotrebiť, preto je potrebné, aby i s rostbratlom v dome prichystaná bola.

274. Hovädzia škraňa so sviečkovou pečenkou.

Škraňu očistiť, na mäkko uvariť, po uchladnutí na tenké listy, rezánky alebo na kocky krájať, dať do nádoby, pridať dľa potreby omáčky a drobno krájané citronové kôrky, to posoliť a zakryté spolu nechať variť. Pred nastolovaním zalegirovať s pár žltkami a k tomu citronovú šťavu pridať. Pečenku na kúsky pokrájať, do okrúhla poklásť, prichystanú škraňu do prostriedku dať a saftom poliať.

275. Hovädzia škraňa s pešamelom na taljanský spôsob.

Na rezánky pokrájanú škraňu dať do nádoby, dľa potreby pridať omáčky, to povoľne nechať variť, posoliť, zalegirovať s pár žltkami a v pare zakryté nechať stáť. Do nádoby sa dá kus čerstvého masla, v ňom za ližicu múky s mliekom rozpustiť tak, aby nebolo ani husté ani riedke; doň 4 žltky, posoliť, ustavične miešať, z bielkov tuhý sňah urobiť a doň zamiešať, k tomu istú mieru parmazanského rajbaného sýru, prichystanú škraňu na mysu dať, s pešamelom celkom obvinúť do vysoka, nožom uhladiť, po vrchu rajbaným syrom posypať; vôkol vysmaženú žemľu a dať do pece, aby žltú barvu dostalo. To sa má pred samým nastolovaním robiť.

276. Marinovaná hovädzia škraňa.

Dobre na mäkko uvarenú škraňu pokrájať na tenké štyrouhlaté kúsky, dať do mysy, k tomu na listy pokrájanej cibule a miešaného korenia, to posoliť, pridať celé kaprly, pár ližíc oleja a tarkanového octu a na chladnom zakryté nechať stáť. Zo suda vziať na mysu kyslej kapusty, k nej pár na tvrdo uvarených vajec rozkrájať a spolu dať na stôl.

277. Kravské vemäno so smotankou.

Z mladej kravy vemäno, ktoré je veľmi dobré, na mäkko uvariť, na prst hrubé kúsky pokrájať, posoliť, v rozpustenom masle poobáľať, žemľovými omrvinkami posypať, dať na rošt a na uhlí z oboch strán na žlto odpiecť. Do nádoby dať kus masla, v ňom za ližicu žemľových omrvín na žlto upražiť, smotankou zaliať a posoliť, pridať citronovú šťavu, spolu svariť, vyliať na mysu a odpečené vemäno naň poklásť. Na tento spôsob prichystané vemäno môže sa na kapustu, mrkvu alebo kaleráb jako asietla upotrebiť.

278. Fašírované kravské vemäno.

Prichystané vemäno porovnať a na tri čiastky rozkrojiť; pod č. 131 prichystaný fáš na vemäno roztrieť, patriaci kus naň položiť, fáš do rovna spolu složiť, do pomasteného papieru zakrútiť, motúzom sviazať a v žiji uparíť. Týmto sa môže hovädzina garnirovať.

279. Fašírované vemäno s rago.

Z každého druhu zelených vecí na kocky pokrájať, do nádoby dať kus čerstvého masla a drobno krájaný petržel, do toho pokrájané zelené veci, podliať a na mäkko uparíť. K tomu sa pridá za hrsť obarenej ríšky a na kocky krájané obrezky z vemäna; pred nastolovaním vemäno dľa pre-

došlého predpisu na kúsky pokrájať, na mysu do venca poklásť, rago s pár žltky zalegirovať, dať do prostriedku a glásom poliať.

280. Filé z vemäna so zeleným krájaním.

Uvarené vemäno na filé rozkrájať, posoliť a miešaným korením posypať, šampiony alebo iné voňavé huby so zeleným petržlenom, citronovými kôrkami a cibuľou na drobno pokrájať, toto v nádobe na čerstvom masle rozotrieť, po ňom rozklásť filé, pred nastolovaním odpiecť, doň pár ližíc smotanky a to v brunátnom safte spolu variť, na mysu do venca poklásť, zvýš menované rago do prostriedku a to saftom poliať.

281. Filé z vemäna s telacími karbanádly.

Telacie karbanádle z vemäna na známy spôsob prichystať, karbanádle do venca na mysu poklásť, pomedzi zvýš prichystané vemä, do prostriedku rago a to saftom poliať.

282. Viedeňský rostbrátl za minutu smažený.

Od pár dní obležaný rostbrátl na listy (šnicle) posekať, kosti do čista vyrezať, rebierko pri mäse nechať, nie veľmi na tenko rozklopať, posoliť, do múky poobáľať, do roztrepaného vajca omáčať, žemľovými mrvinkami obsypať, za ten čas masť nad ohňom rozpáliť, mäso z oboch strán na žlto vysmažiť, dať na mysu a k tomu šalát alebo uhorky.

B) Čiastka.

Telacie mäso.

283. Telacia hlávka s frikasé omáčkou.

Telacina je pri varení veliká pomoc v dome; ona sa potrebuje od hlavy až k nohe a možno všelijaké jedlá z nej

chystať, okrem toho je pre chorého z nej najľahšie mäso. Aby sa dlhšie držať mohla a následkom povetria neočervenela, má sa len toľko mäsa z kože vyňať, koľko je potrebné, a na chladnom mieste držať. Z očistenej hlávky uši sa pri kosti odrežú, nečistota z vnútra sa vyškrabe, spodnú škraňu rozrezať a od vrchnej oddeliť, jazyk vyrezať, všetko čisto vymyť, dať do hodne priestrannej nádoby, doliať vodou, pridať zelených vecí, posoliť, nechať na mäkko uvariť, von vziať a nechať odtiecť. Z vrchu mäso odobrať; tam kde sú modzgy nožom poklopať, že sa rozpadne na tri šálky, do okrúhla poodtínať, do každej dať z modzgov, jazyk olúpať a na kúsky pokrájať, ostatnie mäso od kostí poodberať a na mysu poklásť, modzgami naplnené tri šálky na vrch poklásť, v hlávke nachádzajúce sa struhadlo von vziať, studenou vodou opláknuť, z oboch strán obrezať, z neho krájať kúsky v podobe krížikov a do modzgov hore koncom popchať. Do nádoby dať kus masla, doň dve ližice múky, to rozriediť polievkou, do toho pár ližíc tarkanového octu. Do nádoby sa dá pár žltkov, smotanky a citronová šťava, to sa rozmieša, pod ustavičným miešaním vleje sa do omáčky a celé precedí sa prez sito na prichystanú hlávku. Konečne sa celé posype na kocky pokrájanou a v masle vysmaženou žemľou.

284. Telacia hlávka s brunátnou omáčkou.

Hlávku čisto zo srsti očistiť, uši obrezať, kožu od kostí oddeliť a spodniu škraňu oddeliť; črep, v ktorom sú mozgy, tak rozťať aby celé boly, v studenej vode vymiť, blanku z nich sobrať, na kúsky pokrájať, zasoliť, mäso z hlávky od kostí obrezať, čisto umyť, dať do nádoby, naliať žajdlík octu, posoliť, ostatnie doplniť vodou a nechať variť. K tomu sa pridajú očistené zelené veci, kuchyňskej kapusty a bobkový list; pod č. 91. udaná omáčka rozpustí sa s tou polievku v ktorej sa hlávka varí, táto sa nechá od jedného boku variť, nečistota z vrchu sa zberá, pridajú sa citronové kôrky a tarkanového octu, modzgy do múky poobáľať, do vajca omáčať, žemľovými omrvinkami posypať, na žlto vysmažiť, hlávku von

vybrať a nechať odtiecť, pokrájať na kúsky, s omáčkou spolu nechať variť, poriadne na mysu poukladať, naň omáčku prez sito precediť a vysmaženë modzgy na vrch poklásť.

285. Telacie modzgy s frikasé.

Potrebnú mieru telacích modzgov umyť, blanku z ních zobrať a dať do nádoby, pridať na listy pokrájanej cibule, citronové kôrky, bobkový list, bilku kuchyňskej kapusty, mrkvy a petrželu, posoliť, naliať vínového octu a zakryté nechať stáť; potom doliať vodou a povoľne nechať variť. Do nádoby sa dá kus masla, v ňom múku rozpustiť s polievkou, kde sa modzgy varily; nechať variť, modzgy von vziať a na syto položiť aby odtiekly, poklásť na mysu, pár žltkov so smotankou roztrepať, citronovú šťavu vytisnuť, tým omáčku zalegírovať a prez sítko na modzgy precediť, po vrchu sa dá na kocky krájaná a na žlto upražená žemľa.

286. Telacie modzgy s vinovým cestom smažené.

Z dvoch hláv modzgy v celosti von vziať, vo vode vymyť, blanku z ních zobrať, dať do nádoby a posoliť, pridať na listy krájanej cibule, celé korenie, citronovú šťavu a kôrky, to zakryté nechať stáť, dľa potreby vodou doplniť, na ohni povoľne nechať variť, k vystydnutiu na stranu odložiť a vybrať na sito, aby odtiekly. Potom sa pokrájajú na rovnaké kúsky, do nádoby sa dá pár ližíc múky a za ližicu oleja, to posoliť, pridať na nôž tlčeného korenia a to vínom rozpustiť; z toho zrobiť cesto na spôsob palacinôk, aby ani husté ani riedké nebolo; z dvoch bielkov tuhý sňah sbiť a z ľahka do predošlého zamiešať; maslo na ohni rozpáliť, prichystané modzgy do cesta namáčať, v masti na žlto vyprážať, nechať odtiecť a na papier rozkladať, na mysu servýt složiť, naň poklásť a na vrch dať bilky smaženého petrželu.

287. Štyrcovaný kato z modzgov.

Z dvoch hlávok telacie modzgy dľa predošlého spôsobu prichystať; cibuľu, šampiony a zelený petržel na drobno pokrájať, s maslom na ohni upražiť, doň v mlieku rozmočenú žemľu, pár ližíc bielej omáčky a muškatový orech; to posoliť, z prichystaných modzgov rovnaké kúsky vykrajovať, obrezky z ních s krájaninou spolu smiešať, prez sito pretrieť a dať zpátky do nádoby, doň 6 žltkov jedon po druhom vmiešať, z bielkov sňah urobiť a z ľahka do predošlého zamiešať, okrúhlu formu vymastiť, podľa furmového dna vyrezať papier, pomastiť a dať na spodok, z prichystaného dať na prst zvýše na celé dno, na to kúsky modzgov, zas massu a tak pokračovať, až sa furma doplní až na dva prsty od vrchu, čo ostane prázne. To sa dá dľa predpisu do pary, vyvráti sa na mysu, papier sa zobere a pod č. 96 udanou omáčkou po vrchu poliať.

288. Šalát s telacími modzgami.

Očistené a obarené telacie modzgy vybrať na sito, pokrájať na kúsky, dať do nádoby, posoliť, korením posypať, olejom poliať, pridať pár ližíc tarkanového octu a citronovej šťavy, a to zakryté nechať stáť. Pár čisto umytých šalátových hlávok na tenké rezanky pokrájať, posoliť a olejom i octom poliať, pár vajec na tvrdo uvariť, olivy od kôsky obrezať; sardely očistiť a do obaranca poskrúcať. Na spodok mysy dať na rezánky pokrájaný šalát, na to vôkol modzgy, medzi ne srdcia zo šalátu, potom olívy so sardelmi; potom každé vajce na štvoro rozkrojiť, okolo šalátu hore koncom klásť, olej s octom spolu smiešať a po vrchu poliať.

289. Telacie prsa s brunátnou omáčkou.

Telacie prsa s rebierkami pri chrustadle ponarezovať, rukou podvrátiť, rebrá povyberať, v čistej vode umyť, dať do nádoby a chladnej vody nane naliať, na ohni obariť a

zase dať do studenej vody. Slaninu na rezanky pokrájať, prská slaninou poriadne vyšpikovať, dať do žíja, na mäkko uparíť, potom dať do druhej nádoby, podliať tým saftom kde sa prv parily a odložiť na teplé miesto. Do žíja dať pár ližíc múky a polievkou doliať, pridať citronové kôrky, od jedného boku nechať variť, nečistotu z vrchu zberať, posoliť, prez plátno precediť do čistej nádoby, doň vytlačiť citronovú šťavu a to na teplom nechať stáť; prská na kúsky pokrájať, na mysu do venca poukladať tak, aby špikované von vyzeralo, a omáčkou obliať.

290. Telacie prsá s modzgovým kato.

Telacie prsa dľa predošlého predpisu prichystať; modzgy z krvy dobre vymyť, do nádoby dať kus masla a drobno krájanej cibule, pridať modzgy, posoliť a okoreniť. V mlieku namáčanú žemľu a pár ližíc bielej omáčky na ohni upražiť, prez sito pretrieť a dať do nádoby, doň štyry žltky jedon po druhom, z bielkov tuhý sňah sbiť a z ľahka doň zamiešať, dať do vymastenej okrúhlej hladkej furmy a uparíť; pred nastolovaním na mysu vyvrátiť, prichystané prská z pošika krájať a poriadne do venca ukladať, konečne omáčkou poliať.

291. Glasirované telacie prsa s rago.

Očistenú špárgu prelomiť, konce od hlávky dať na stranu, na kocky pokrájať a v slanej vode obariť, aby aj celá aj mäkká bola. Dvacať rakov v slanej vode uvariť a mäso z nich povyberať; do nádoby dať kus čerstvého masla; v ňom za hrsť žemľových omrvinôk na žlto upražiť, dľa potreby polievkou zaliať, do toho dať špárgu s rakmi, posoliť a pridať rakovej masti, spolu svariť a na teplom mieste nechať stáť. Dľa predošlého spôsobu prska pekne vyšpikovať a uparíť; keď sú dosť mäkké, z nešpikovaného kus po dlžky odrezať, na drobné kocky pokrájať a dať k šparge; prská z pošika tak krájať, aby celé ostaly, dať na tepšu a glásom pomastiť; dať potom do teplej pece, musia sa častejšie

glásom pomastiť, aby sa liskly; rago s pár žltky zalegirovať a dať na mysu, naň v celosti prska položiť a saftom poliať.

292. Telacie prsa s bielou omáčkou.

Stáva sa, že v mnohých domoch pre vlastnú potrebu tela zarežú; poneváč sa ono na raz strovit nemôže, nezaškodí malé poučenie o udržaní telacieho alebo aj iného mäsa. Keď telacina oslzá, vylúpa sa z kože, čistou handrou poutierať, dať do nádoby, naň sladkého mlieka naliať a zakryté na chladnom mieste nechať stáť. Takto sa každodenne pokračuje; keďby páchnuť počalo, dobre vo vode povymývať, dať do nádoby, studenej vody naň naliať, dať na oheň a po dobrom rozhriatí zleje sa voda a naleje sa studenej; tak sa viacrazí pokračuje nie len s telacinou ale i iným mäsom, jestliby počalo páchnuť. K jedlu sa majú z telacích prs rebrá povyberať, do studenej vody postaviť a nechať uvariť. Do nádoby dať kus čerstvého masla, do neho dľa potreby múky, polievkou zaliať a rozmiešať, aby hrčky neboly; pridať citronové kôrky, posoliť, s prskami nechať povoľne variť, prská z pošika na kúsky pokrájať, na mysu ukladať, do omáčky citronovú šťavu vytlačiť a prez sitko precediť. Omáčka sa môže so žltkami legirovať.

293. Telacie prsa s karfiolom.

Karfiolovú ružu v celosti olúpať; jestli sa aj na kúsky roztrhať musí, pri príprave má sa do vedna pokladať jakoby celá bola; postaviť do vody, posoliť, nechať na mäkko uvariť, avšak nie rozvariť; do nádoby dať kus čerstvého masla, v ňom múku polievkou zaliať a rozmiešať, do toho prská a citronové kôrky, posoliť, prská z pošiku pokrájať, na mysu do venca klásť, do prostriedku karfiol, pár žltkov so smotankou a citronovým saftom rozmiešať, omáčku s týmto zalegirovať, na predošlé cez sitko precediť a saftom zo žíja obliať.

294. Plnené telacie prsá.

Telacie prsá čisto vo vode umyť, popod kožku nožom od rebra pozorne odobrať, aby sa neurobila diera; vo vode rozmočenú žemľu medzi rukami vytlačiť a posekať; do nádoby dať kus masla, v ňom krájaný petržel a pažítku trochu upražiť, k tomu žemľu a dve celé vajcia, dobre pomiešať, posoliť a okoreniť, týmto prská naplniť, nitkou sošiť, posolené dať na pekáč, naň dať masť a vložiť do rúry. V rúre sa musí často polievať, na žlto upiecť, na kúsky pokrájať, na dlhú misu poriadne poklásť a saftom poliať.

295. Telacie prsa pre zahradníkov.

Mladé mrkvy jednej velikosti očistiť, bielej repy na okrúhlo vypichovať, bielu mesačnú reťkov očistiť a každé osobite v slanej vode obariť; do nádoby dať kúsok masla a za ližicu cukru, to na brunátno upáliť, doň dať reťkev, za pár ližíc polievky, za ližičku omáčky a to nechať variť. Do inej nádoby sa dá kus masla, doň príde zelený petržel, na to mrkva, za ližicu omáčky a kúsok cukru; repa sa tiež tak pripraví. Špargy na kocky pokrájať a obariť v slanej vode, očistený karfiol uvariť v slanej vode, pod č. 289 prichystané prská z pošika na tenké kúsky pokrájať, pomedzi každý na misu mrkvu do okrúhla klásť, aby patrné bolo; okolo toho z karfiolu veniec urobiť, do prostriedku špárgu, žemľové omrvíny v čerstvom masle na žlto upražiť, tymito karfiol a špárgu po vrchu posypať a prská s brunátnou omáčkou poliať.

296. Telacie prsa s pešamelom.

Do nádoby dať kus čerstvého masla, doň za ližicu múky a doliať polievkou, aby nebolo husté ani riedke, pridať tri žltky, z dvoch bielkov sňah urobiť a z ľahka spolu smiešať, pod č. 291 prichystané prská v celosti pokrájať a na taký plech dať, aby sa mohly po uvarení v celosti na

misu sošmiknuť; s pešamelom celkom obtiahnuť, parmazánu na kocky nakrájať, tým po vrchu posypať a dať do pece, aby dostaly žltú barvu, na misu sošmiknuť a glásom poliať.

297. Telacie na rošti pečené karbanádle in natura.

K tomuto sa veznú od prs odťaté karbanádle s rebierkami, mäso z chrbtovej kosti oddeliť, žilovaté mäso z rebierkov nožovým chrbtom poklopať, každé rebierko s mäsom odrezať, z rebierkov sa konce tak poodtínajú, aby maly jednakú formu. K odsekávaniu rebier slúži ťažký nôž, ktorým sa na rebro jedným razom silne udorí; dľa furmy má byť odrezaný koniec vôkol okrúhly. Potom tieže na obe strany posoliť, do masti omáčať, žemľovými mrvinami posypať, na rošt poklasť, z oboch strán na chytrom ohni odpiecť, do venca na misu poukladať tak, aby rebierka hore stály, a glásom poliať.

298. Telacie karbanádle na iný spôsob.

Karbanádle urobiť dľa predošlého spôsobu; vajce na tanieri roztrepať, do neho omáčať, žemľovými mrvinami posypať, poklásť do másla na tepšu, z oboch strán na žlto odpiecť a na misu do venca poklásť, do toho, kde sa piekly, pridať pár ližíc smotanky, citronový a žíjový saft, to spolu svariť a do prostriedku vyliať. Na ten istý spôsob sa chystajú i nasledujúce jedlá:

299. Telacie karbanádle na tenže spôsob s mrkvou a kalerábom.

300. Telacie karbanádle s rago a so smaženými modzgami.

301. Telacie karbanádle s krumplovým bieré.

302. Telacie karbanádle so špargovým rago, rakmi a karfiolom.

303. Telacie kotletky špikované s jelenými hubami.

Potrebnú mieru telaciny vziať, mäso čisto od žíl obrezať, na drobno posekať, toto s rozmočenou žemľou a kusom masla v mažiari potlcť, dať na tablu a podeliť na rovnaké kúsky, z toho robiť okrúhle alebo podlhovaté kotletky, každé rebierko do mäsa zapraviť ďa predošlého spôsobu a posoliť. Jelenné huby na rovnaké rezanky pokrájať, do kotletiek vôkol popchať, na tepšu do masla poklásť a na chladné miesto odložiť. Obrezky, pokrájaný zelený petržel a cibuľu v masle upražiť, pridať huby, drobne krájané mäso a trochu omáčky, to nechať spolu upražiť, rozmiešať a zalegirovať s pár žltky a citrónovou šťavou, zakryté do pary odložiť, kotletky na chytro odpiecť, na misu do okrúhla poklásť, prichystané do prostriedku a glásom poliať.

304. Kotletky s peklovaným jazykom.

Kotletky na ten istý spôsob prichystať; z pozostalého jazyka rezanky nakrájať, do kotletiek vôkol popchať, vajcom pomastiť, žemľovými mrvinami posypať, na tepši chytro odpiecť, masť zliať, každú rozpusteným glásom pomastiť a dať do pece, aby sa ligotaly. Potom do okrúhla na mysu pokladať tak, aby rebierka hore koncom trčaly; k tomu, kde sa piekly, pridať pár ližíc brunátnej omáčky a citrónovej šťavy, to spolu svariť, do prostriedku vyliať a pomedzi kotletky dať šnicliky peklovaného jazyka.

305. Kotletky v aspiku sulcované.

Kotletky ďa č. 303 urobiť, avšak podlhovatej formy; koniec, v ktorom je rebierko zapravené, musí byť užší, posoliť, hubami vyšpikovať, trochu s miešaným korením posypať, na tepši na bielo odpiecť, vybrať na papier a nechať vystydnúť. Z peklovaného jazyka pokrájať také kúsky jako kotletky, každý kúsok aspikom pomastiť, kotletku nešpikovanou

stranou naň položiť a na studenom mieste nechať stáť. Do čistej priestrannej nádoby, — v ktorej by všetky kotletky na prst jedna od druhej porozostavané miesta maly — naliať aspiku na prst zvýše, dať k stuhnutiu na ľad, medzi každú kotletku trochu aspiku doliať, prez poly prekrojený a v aspiku zamočený rakový chvostík na kotletku položiť, nechať stuhnuť: doliať aspikom, aby kotletky zakryté boly, a nechať dobre stuhnuť. Pred nastolovaním tenký nôž zamočiť do letnej vody a kotletky pozorne povykrajovať, aby celkom boly v aspiku zakryté; posekané obrezky dať na misu, na to do venca kotletky ukladať. K tejto práci potrebné je nie len chladné miesto, ale i sbehlé a obratné ruky.

306. Telacie karbanádle a la Metternich.

Z ladveničkovej pečenky vziať karbanádle, žilovaté z rebierkov poklopať, mäso od chrbtovej kosti oddeliť a kosť vytiať, aby bolo čisté mäso; každý kúsok osobe s rebierkom odrezať, nožom rozklopať, posoliť a miešaným korením posypať. Pár očistených šampionov, za hrsť šalôt a zelený petržel spolu na drobno pokrájať, s čerstvým maslom po tepši rozotrieť, v ňom karbanádle odpiecť a na tablu vybrať. Do toho, kde sa piekly, pridá sa za ližicu múky, zaleje sa polievkou a nechá sa nie na veľmi riedke variť; to s pár žltky zalegirovať a nechať vystydnúť. Toto sa z oboch strán na karbanádle natiera, žemľovými mrvinami posypať, do zlateho čistého masla na tepšu jedno vedľa druhého ukladať, po vrchu rakovou masťou poliať, v rúre nechať trochu pripiecť, do okrúhla na misu poklásť a saftom poliať.

307. Smažené v rížkaši obtiahnuté karbanádle s parmazanským sýrom.

Telacie karbanádle na ten istý spôsob prichystať, odpiecť a nechať vystydnúť; rížkaše vo vode obariť, vyliať na sito, studenou vodou premyť a dať zpátky do nádoby. Kus čerstvého masla, muškatový orech a kus šovdry posoliť, po-

lievkou doliať, zakryté nechať parif a šovdru potom von vziať. Rižkašu s pár žltky a rajbaným parmazanským sýrom rozmiešať, týmto prichystané karbanádle celkom obtiahnuť tak, aby rebierka von trčaly; nechať trochu vystydnuť, po stuhnutí omáčať do roztrepaného vajca, žemľovými omrvinkami posypať, pred nastolovaním na žlto vysmažiť a na misu do venca tak poukladať, aby boly rebierkami hore koncom.

308. Telacie karbanádle a la Marschall.

Karbanádle jako prv prichystať, posoliť, do nádoby zliať čistého masla, do neho pár žltkov spolu roztrepať, do toho karbanádle omáčať, žemľovými omrvinami posypať, na čisto zliaté maslo do tepše poklásť a na žlto odpiecť. Z odpadnutých kostí urobiť žíj, na žltobrunátno nechať uparif, do neho za ližicu múky, to s pomerančovými kôrky spolu nechať vyvariť, prez plátno precediť do nádoby, pridať na oranži obrajbaného cukru jako i oranžovú šťavu, karbanádle do venca poklásť a prichystanú omáčku do prostriedku.

309. Parené telacie karbanádle.

Karbanádle s rebierkami na ten istý spôsob prichystať; do priestrannej nádoby porozkladať na listy pokrájanej slaniny, pridať na listy pokrájanej cibule, mrkvy a petržlenu; tak tiež bobkový list a celé korenie, po tomto karbanádle rozložiť a s odpadnutými kosťami spolu nechať parif. Keď karbanádle žltú barvu dostaly, vyberú sa do nádoby, pridá sa saftu a zakryté sa odloží na teplé miesto. Ostatnie nechá sa ešte parif na brunátno, pridá sa za ližicu múky, zaleje sa polievkou, od jedného boku sa vyvarí, nečistota sa dolu zberá, precediť prez plátno, pridať citrónovú šťavu, karbanádle na misu poklásť a tou omáčkou poliať.

310. Sekané telacie šnicle.

Mäso z lopatky obrezať, na drobno posekať, pridať rozmočenú žemľu a v mažiari s kusom čerstvého masla potlcť;

potom vybrať na tablu, rozdeliť na rovné čiastky, robiť štyrouhlaté šnicle, posoliť, do vajca omáčať, žemľovými omrvinkami posypať, nožom na rovnú formu porovnať, po masle do nádoby porozkladať, z oboch strán na žlto odpiecť, na misu poklásť a saftom poliať.

311. Šnicle na rošti pečené.

Telacinu dľa predošlého spôsobu posekať, urobiť štyruhlaté šnicle jakejkoľvek velikosti — jestli sa vätšie urobia, musia sa rozkrojiť — posoliť, s rozpusteným maslom pomastiť, žemľovými omrvinkami posypať, na rošt poklásť a z oboch strán na žlto nechať odpiecť, na misu poklásť, saftom poliať a pridať rozkrájaný citron. Na ten istý spôsob prichystané šnicle na mrkvu, kaleráb a krumplové bieré môžu sa upotrebiť.

312. Telacie šnicle in natura.

Zo stehna hrudku vyrezať, na kúsky rozkrájať, nožom rozklopať a posoliť; do rozpusteného masla dať pár žltkov, mäso do tohoto omáčať, žemľovými mrvinami obsypať, porozkladať na maslo do tepše, z oboch strán na žlto odpiecť, na kúsky pokrájať a poriadne na mysu poukladať. K tomu, v čom sa piekly, pridať pár lížic smotanky, kus glásu a citronovú šťavu, to spolu svariť, do prostriedku vyliať a pridať rozkrájaný citron.

313. Krčmárske telacie šnicle.

Mäso zo stehna vyrezať, na kúsky rozkrájať, rozklopať, posoliť, do roztrepaných vajec omáčať a žemľovými mrvinami obsypať; na palacinkovú panvu dať kus masti, na ohni rozpáliť, v tom šnicle pri chytrom ohni z oboch strán na žlto odpiecť, z masti odcediť i dať na misu a pridať pokrájaný citron. Dľa obyčaju chystajú v hostincoch pre osobu jedon šnicel a dá sa v celosti na tanier.

314. Špikovaná telacia hrudka.

Stehnová hrudka dá sa poznať, lebo je ona sama pre seba oddelená; túto v celosti vyrezať, blanku dolu zobrať, zo slaninky rovnaké rezanky nakrájať a celú hrudku nimi do radov husto vyšpikovať. Do nádoby na spodok dá sa slaniny a na túto na rezanky pokrájaná cibuľa, mrkva, petržlen, paštrnák a zeler; do tohoto sa dá hrudka, celé posoliť, okoreniť, podliať a nechať na žlto uparíť; keď je mäkké, dať na malý plavon, glásom pomastiť, dať do letnej pece, prichystaný zelený hrach na misu, na kúsky pokrájanú hrudku naň položiť a saftom poliať.

315. Telacia hrudka s rago a rakmi.

Hrudku na ten istý spôsob prichystať; očistenú špárgu na kocky pokrájať, v slanej vode obariť, kus telaciny uparíť, na kocky pokrájať, dať do nádoby a pridať pár ližíc omáčky; do prichystanej špárgy pár ližíc rakovej masti, posoliť, z ľahka smiešať a na teplé miesto odložiť. Dvacať rakov v slanej vode uvariť, šupy z chvostikov oddeliť, čiernu žilku z prostriedku von vziať, prez poly prekrojiť, dať s rakovou masťou do nádoby a na teplom nechať stáť. Za hrsť kaše na mäkko uvariť tak, aby celá ostala; túto dať k rago, prichystané rago na misu do okrúhla uhladiť, hrudku na kúsky pokrájať, v celosti na predošlé položiť, raky do okola hore koncom postavať a saftom poliať. Na ten istý spôsob pripravia sa i nasledovné jedlá:

316. Telacia hrudka s rago v rížkašovom ráfe.

317. Telacia hrudka s krumplovým bieré.

318. Telacia hrudka so šťavovým bieré.

Hodne šťavy sa očistí a pokrája; v masle sa užiari, pridá sa múky, zaliať polievkou, posoliť, pridať smotanky a nechať povariť. Potom sa pretrie cez sito a nechá sa zvariť

v čistej nádobe, s pár žltkami zalegirovať, dať na misu, prichystanú pokrájanú hrudku naň položiť a saftom poliať. Tak sa pripraví aj nasledovné jedlo:

319. Telacia hrudka so salmi zo zajaca.

320. Platlíky z telacej hrudky (Prakfleisch.)

Z hrudky narezať šnicle na prst zhrúbä a prst zdlže, tieto na kocky pokrájať, tablu vodou ovlažiť, na ňu dať kúsok, nožom raz uderiť, že ostane z neho tenký lístok. Každý taký kúsok hneď do rozpusteného čerstvého masla omočiť, jedon vedľa druhého rozkladať a odložiť. Do nádoby dať kúsok čerstvého masla, doň múky, zaliať polievkou, pridať citronové kôrky, trochu posoliť a citronovu šťavu doň vytisnuť. Pred nastolovaním mäso na chytrý oheň položiť, v prichystanom safte obrátiť, pri čom má ostať biele; z masti odcediť a dať na misu, omáčku žltkom zalegirovať, a na predošlé prez sito precediť. Toto jedlo sa dobre vhodí pre nemocného.

321. Telacia pečená ladveničková pečenka.

Z ladveničkovej pečenky od chrbta kosti vyťať, aby sa mohla poriadne rozrezať (potrančírovať), čisto umytú zasoliť a na pekáči v rúre na žlto odpiecť; často polievať, po odpečení ladveničku vyrezať a na drobné kúsky posekanú dať do nádoby, k tomu zabiť pár vajec a nad ohňom miešať, kým neshustne; pridať tlčeného korenia, na listy pokrájanú žemľu na žlto užiariť, na ňu ladveničku poklásť, pečenku rozrezať, poriadne na misu poklásť jakoby celá bola, vôkol žemľu a to saftom poliať.

322. Ladveničková pečenka na iný spôsob.

Všetky kosti od mäsa oddeliť, toto vo vode vymyť, na štyruhlasto usporiadať, posoliť, na dlžky spolu skrútiť, husto

motúzom poskrúcať, dať v pekáči do rúry, často polievať a nechať na žlto upiecť. Potom motúz z nej zobrať, celé na kúsky pokrájať, poriadne na dlhú misu poukladať a saftom poliať.

323. Plnená ladveničková pečenka.

Pečenku od kosti očistiť a vymyť, nožom od rebierka celkom popod kožu podobrať, aby sa neurobila ani z vrchu ani od spodku dierka; dve žemle do vody namočiť, vodu z nich vytlačiť a na drobno posekať; do nádoby dať kus masla, v ňom drobno krájanú cibuľu, petržlen a pažitku upražiť, k tomu žemľu, posoliť, pridať muškatový orech a a tlčené korenie, štyrma vajci rormiešať, týmto pečenku naplniť, po celej roztlačiť, niťou sošiť, zasoliť, v pekáči do rúry dať a často polievať, aby i peknú žltú barvu dostala, aj aby sa dosť vypiekla. Vypečená rozkrojí sa dľa šírky prez poly, z nej poriadne kúsky krájať, na dlhú mysu ukladať a saftom poliať.

324. Špikované telacie stehno.

Dobre obležané telacie stehno umyť, z vrchu kožku zrezať, obariť a dať do studenej vody; slaniny na rezánky pokrájať, tymito stehno vyšpikovať, zasoliť a povoľne nechať v pekáči piecť, aby peknú žltú barvu dostalo. (Pri pečenkách treba poznamenať, že ony nesmú byť prepečené; hlavnia vec pri pečenkách je, aby bola na peknú barvu dostatočne vypečená a saftovitá.) Upečené stehno cez špikovanú stranu prez poly rozrezať, pokrájať od spodku na tenké kúsky a na misu klásť jakoby celé bolo, špikované tiež na tenké kúsky krájať a poriadne poklásť, saftom poliať a kosť na koniec misy položiť na znak, že je to stehno.

325. Telacie stehno na iný spôsob.

Prichystané telacie stehno vyšpikovať a dať do hrnčenej nádoby, k tomu dať na listy pokrájanú cibuľu, mrkvu, petržel,

paštrnák, bobkový list, celé korenie, citronovú šťavu a žajdlík vína, toto zakryté cez noc nechať stáť, zasoliť a v pekáči nechať upiecť; tým saftom polievať, kým žltú barvu nedostane; pokrájať na tenké kúsky, ukladať na dlhú misu a k tomu i zo saftu dať; pár ližíc omáčky na chytrom ohni svariť a na pečenku prez sitko precedíť.

326. Telacie kruška.

Telacie kruška nožom rozpárať, z paprčka koniec odrezať, od jednoho konca párať, kým vynde až na druhý koniec kruškov. Tieto vo viac vodách poumývať, v nádobe nechať dobre uvariť, vybrať do studenej vody a na drobné kúsky pokrájať. Do nádoby dať kus masla, v ňom pokrájanú cibuľu so zeleným petržlenom a pár šampionmi upražiť, dnu dať posolené kruška, pridať muškatový orech, trochu korenia a tak nechať pražiť. Potom pridať za ližicu múky, podliať polievkou, citronovú šťavu doň vytisnuť, s pár žltkami zalegirovať, dať na misu a okolo celého vysmaženú žemľu. Žalúdok z nich dobre umyť, z vody vytlačiť, dnu dať za hrsť soli, zašpajdlovať, pri špajdli motúzom tuho sviazať; zavesiť na miesto, kde sa nesosmradí, po vrchu posoliť a nechať uschnuť. V čas potreby kúsok z neho odrezať, namočiť vodou za pár ližíc, ovčím alebo kravským teplým vydojeným mliekom naplniť, vodu zliať, spolu smiešať a nechať stáť až sa zaklagá, potom vyliať na čisté plátno, do nádoby vytisnuť, na ohni svariť a na prsa chorému každé ráno dať piť, čo už nejednému spomohlo.

327. Parená telacia čierna pečenka.

Čerstvú telaciu čiernu pečenku posoliť a v miešanom korení poobáľať; slaninu a surovú šovdru na podlhovaté hrubšie kúsky pokrájať, týmto pečenku poprevliekať, do nádoby dať na listy pokrájanú slaninu, pridať pokrájanej cibule, mrkvy, petržlenu a celé korenie; na to pečenku, celé posoliť, vínom podliať a nechať parić, kým zeleniny nedostanú

žltú barvu. Potom pečenku von vziať, do tejže nádoby dať za ližicu múky, doliať polievkou a vínom, nechať dobre vyvariť, citronovú šťavu do toho vytisnuť, pečenku na tenké šnicle pokrájať, v celosti na misu položiť a na to omáčku prez sítko precedíť.

328. Smažená telacia čierna pečenka.

Z pečenky pokrájať kúsky na pol prsta zhrúbä, na okrúhlo vydlabať, zasoliť, vybrať na plátno, rosol z nej vytlačiť, do roztrepaného vajca omáčať, žemľovými s múkou pomiešanými mrvinami obsypať, v horúcom masle na žlto vysmažiť, na misu do okrúhla poklásť a do prostriedku špinôt, mrkvu, kaleráb atď.

329. Filé s telacími kruškami.

Na tenké podlhovaté kúsky pokrájanú pečenku rozklásť, po vrchu posoliť a miešaným korením potrúsiť; cibuľu, zelený petržel, šalotky, citronové kôrky a šampion na drobno pokrájať, toto na tepšu po čerstvom masle roztrieť, na toto pečenku okorenenou stranou poklásť a piecť, kým pokrájané zelené veci nedostanú žltú barvu. Potom poklásť pečenku do okrúhla na misu, k ostatnému dá sa za pár ližíc smotanky a citronová šťava, to spolu svariť, prichystané kruška s nekoľkými celými vajci rozmiešať, to dať do prostriedku a pečenku saftom poliať.

330. Na chytro srobená čierna pečenka.

Z pečenky kúsky pokrájať na pol prsta zhrúbä, posoliť a korením posypať; slaninu na kocky pokrájať a dať do nádoby na oheň, v nej cibuľu na žlto upražiť a pečenku na toľko poobracať, aby krv z nej vyšla; pridať za ližicu smotanky a citronovej šťavy, ešte raz nechať zvariť a dať na misu.

331. Pečenka v rížkašovom ráfe.

½ *kg.* rížkaše vo vode obariť, aby sa popukala; odcediť, vodou premyť, kus slaniny posekať a so zeleným petržlenom a cibuľou dať do nádoby, nechať trochu užiariť, dnu dať reis, posoliť a nechať tak uparíť, aby ostal sypký. Z reisu urobiť na misu ráf čili kruh, prichystanú pečenku do prostriedku a tak dať na stôl.

332. Pečená telacia čierna pečenka.

Zo slaniny a surovej šovdry nakrájať hrubšie kúsky, posoliť, miešaným korením posypať a týmto pečenku vyšpikovať. Do nádoby dať na listy pokrájanej slaniny, cibule, mrkvy, celé korenie a pečenku, to posoliť, nechať v rúre upiecť a častejšie polievať, aby pečenka žltú barvu dostala. Ku koncu dá sa dnu smotanky, pečenka na kúsky pokrájaná pokladie sa na misu, do saftu sa vytisne citronová šťava, to sa svarí a na pečenku sa precedí. K pečenkám preto má sa upotrebiť čerstvé mäso, ponevráč z prestatého rozsype sa pečenka; to isté platí nie len o týchto, ale i o iných pečenkách, ktoré nie sú posiaľ ešte vypísané.

333. Kuchon z telacej pečenky.

Z telacej pečenky blanu zobrať, pečenku na kúsky pokrájať, k tomuto pridať pol funta hovädzieho špiku alebo masť z obličiek, obariť, so žemľou v mlieku rozmočenou všetko spolu na drobno pokrájať, v mažiari potlcť a prez sito pretrieť. Šaloti očistiť, zelený petržel a šampiony drobno pokrájať, toto v masle upražiť, doň pečenku, tak tiež majoranové plevy, miešané korenie a muškatový orech, to posoliť, so štyrma vajci spolu smiešať, zo sviňského sadla sietku rozostrieť do tepše, posypať žemľovými mrvinkami, predošlé po tomto celom rozotrieť, kraje zo sietky naň, po vrchu mrvinami posypať, v peci upiecť, na kúsky pokrajať, na misu poklásť a glásom poliať.

334. Na kyslo srobené telacie pľúcka.

Pľúca z krvy vymyť; v polievke na mäkko uvariť, von vzaté nechať vystydnuť a na tenké rezanky pokrájať. Do nádoby dať masla, v ňom drobno krájanú cibuľu so zeleným petržlenom upražiť, pridať pľúca, posoliť a zakryté nechať pariť. Spolu povariť v polievke drobno krájané citronové kôrky, majorán, tlčené korenie a za ližicu múky, pridať dľa potreby trochu octu a citronovej šťavy, posoliť a dať na mysu.

335. Drobné krájanie z pľúc (haše.)

Na mäkko uvarené pľúca krivým nožom na drobno pokrájať, v masle drobno pokrájanú cibuľu so zeleným petržlenom a šampionmi upražiť, pridať pľúca, tak tiež citronové kôrky, tlčené korenie, muškatový kvet a za ližicu múky, zaliať polievkou, spolu povariť a s citronovým saftom a pár žltkami zalegirované dať na mysu. V dolkovej furme maslo rozpáliť, do každej jamky zabiť vajce, aby celé so žltkom ostalo; to posoliť a keď je bielok dobre stiahnutý, pri čom žltok i mäkký môže byť, okolo pľúcov poklásť a glásom poliať.

C) Čiastka.

Barannie mäso.

336. Parená baranina.

Jestli dakde niet hovädziny, zastupuje jej miesto baranina, z ktorej sa dajú všelijaké chutné jedlá k prívarkom urobiť. Pri stehne z chrbta vyťať kus mäsa, rebrá povyberať, nepotrebné kosti od mäsa oddeliť, slabinu skrútiť a prišpajdlovať; na listy pokrájanej slaniny dať do priestrannej nádoby, pridať na rezanky pokrájanej cibule, mrkvy, petrželu, a paštrnáku jako i celé korenie a bobkový list, to posoliť, podliať a spolu na mäkko uvariť, aby dostalo žltú barvu.

Očistených surových krumpiel pokrájať na podlhovato, k mäsu poklásť, po vrchu posoliť a nechať na mäkko upariť; pokrájané mäso na misu poklásť, okolo neho krumple, zbytočnú masť dolu sobrať, nekoľko ližíc z odvarenej omáčky polievkou rozpustiť, spolu svariť a precediť na mäso. Na tenže spôsob sa robia i nasledovné jedlá:

337. Parená baranina na tenže spôsob s plneným kélom.

338. Parená baranina s parenou kapustou.

339. Parená baranina s kyslou repou.

340. Parená baranina s tekvicou.

341. Parená baranina so zelenou fazulou.

342. Barannie karbanádle.

Karbanádle z obležaného barana i s rebierkami vytiať, od kostí oddeliť a rebierka z mäsa očistiť, aby rovnaké boly. Potom mäso ponasekovať, posoliť, vajce s vodou roztrepať, doň omáčať, žemľovými mrvinami posypať, do tepše na maslo porozkladať a z oboch strán na žlto odpiecť.

343. Barannie karbanádle na iný spôsob.

Karbanádle dľa predošlého spôsobu prichystať, posoliť a tlčeným cukrom posypať; na listy pokrájanú slaninu v nádobe po celom dne rozložiť, pridať na rezanky pokrájanej cibule, mrkvy a petrželu, na to porozkladať karbanadle, podliať a nechať upariť. Povyberané nechať vystydnuť, do roztrepaného vajca omáčať, žemľovými omrvinami posypať, na rošt poklásť a na žlto odpiecť. K tomu, v čom sa parily, pridať pár ližíc múky a citronové kôrky, zaliať polievkou a pohárom vína, nechať dobrę vyvariť, do nádoby precediť, doň citronovú šťavu vytisnuť, karbanádle na misu do venca poukladať tak, aby rebierka hore stály, a omáčkou poliať.

344. Barannie prska s reisom.

Umyté barannie prska dať do nádoby a so zelenými vecmi nechať spolu variť; pol funta reisu vo vode obariť, vyliať na sito a studenou vodou premyť; do nádoby dať kus masla, v ňom upražiť cibuľu so zeleným petržlenom pokrájanú, do toho dať rižkašu, posoliť, pridať v poly uvarené prska a celú s pár hrebíčkami špikovanú cibuľu, poliať polievkou a povoľne nechať dobre na husto uparíť. Potom prska von vziať, z kostí oddeliť, z pošika na kúsky pokrájať a posoliť, do masla omáčať, žemľovými mrvinami posypať a na rošti na žlto odpiecť. Rižkašu varechou potlačiť do okrúhleho ráfu, ktorý má v prostriedku dieru; túto vyvrátiť na misu, prska na vrch do okrúhla poklásť a glásom poliať.

345. Baranina so žltou kašou.

Umytú baraninu s očistenými zelenými vecmi v nádobe nechať uvariť; žltú čili pšennú kašu očistiť a vo viac vodách vymyť, do vrelej vody postaviť a nechať variť, až sa popuká; potom ju odcediť a premiť studenou vodou. Do nádoby dať kus masla, v ňom pokrájanú cibuľu so zeleným petržlenom upražiť, do toho dať žltú kašu a zaliať polievkou, pridať na kúsky pokrájané mäso a trochu celého korenia, posoliť a nechať spolu pomály variť. Pred nastolovaním mäso von vybrať, kašu dať na misu, na ňu mäso poklásť a žíjovým saftom poliať.

346. Barannie roletky s uhorkovým rago.

Mäso z lopatky poobkrájať a zo žíl obrezať, k tomu kus slaniny na drobno posekať, pridať rozmočenú žemľu a celé v mažiari potlcť; z tohoto robiť podlhovaté na prst hrubé a z oboch strán končité roletky rovnakej veľkosti, posoliť, po vrchu tlčeným korením trochu posypať, do múky poobáľať, v masti na žlto chytro odpiecť a masť odtiecť nechať. Pár lížic brunátnej omáčky s citronovou šťavou spolu svariť a na

teplo odložiť; obielené na rezanky pokrájané kyslé uhorky dať do nádoby, uvariť s brunátnou omáčkou a pridať za ližicu octu, jestli neni dosť kyslé. Roletky na misu do venca poukladať, prichystaný rago do prostriedku a to saftom poliať.

347. Špikované barannie kotletky s bieré.

Mäso sa prichystá dľa predošlého predpisu, z tej massy robia sa okrúhlé alebo podlhovaté kotletky, zo slaniny a z peklovaného jazyka nakrájajú sa srednie rezanky a týmto sa kotletky pekne vyšpikujú, posolia, korením posypú, v múke poobálajú, do masla na tepšu porozkladajú a z oboch strán odpečú. Potom maslo dole vziať, pečenka má špikovanou stranou hore byť, podliať brunátnou omáčkou, každý kúsok po vrchu glásom potrieť a dať do letnej rúry. Z peklovaného jazyka drobno pokrájaný koniec dať do nádoby, pridať pár ližíc bielej omáčky a to spolu na husto svariť. Kotletky poukladajú sa do venca na plytkú misu, pripravený koniec jazyka čili bieré dá sa do prostriedku a celé sa saftom poleje. Na tenže spôsob sa robia i nasledovné jedlá:

348. Barannie kotletky na tenže spôsob so šťavovým bieré.

249. Barannie kotletky s paradajkovou omáčkou.

350. Barannie kotletky so špinotom.

351. Parené barannie stehno.

Obležané barannie stehno čisto umyť, prez poly rozrezať a kosť z neho celkom von vziať; zo slaniny a šovdry nakrájať kúsky na prst zhrúbä aj zdlže, posoliť, tlčeným korením posypať, po mäse dľa dlžky z vňútra porozkladať a tak usporiadať, aby mäso predošlú formu malo; motúzom poskrúcať a dať do nádoby, do ktorej sa musí dať najprv pokrájaná slanina jako i na rezanky pokrájaná cibuľa, mrkva

a petržlen; ďalej sa pridá celé korenie, bobkový list, pár strukov cesnaku a zo stehna i šovdry povyberané kosti, to posoliť, podliať a nechať na žltobrunátno uparíť. Potom masť z tade zliať, pridať pár ližíc brunátnej omáčky a octu, a to nechať spolu povoľne variť. Surové očistené krumple dať do nádoby, posoliť a doliať na ne zo zliatej masti, zakryť a to nechať spolu povoľne uparíť. Konečne stehno na pekné kúsky pokrájané na dlhú misu poukladať, krumple vôkol neho, kosť dať na koniec misy a na to saft cez sítko precedíť.

352. Parené barannie stehno na iný spôsob.

Barannie stehno od kostí oddeliť, ťažkým nožom dobre rozklopať a rozložiť; šesť kusov sardiel vo vode vymyť, šupy dolu zobrať, rozlúštiť, z osti očistiť a do mäsa popchať, pomedzi dávať kúsky cesnaku, šampionov a šalotok, posoliť, korením posypať, spolu složiť, motúzom okrútiť a dať do hrnčenej nádoby; na to sa dá na rezanky pokrájaná cibuľa, petržlen, mrkva, citronové kôrky, bobkový list, celé korenie, pár ližíc oleja a tarkanového octu, zakryté nechá sa za 24 hodín stáť, potom von vziať, posoliť, dať do pekáča, pridať masti, papierom zakryté nechať povoľne piecť a saftom polievať, pri čom aj žltú barvu dostať aj dosť mäkké byť musí. Po upečení vezne sa von, z neho sa pokrájajú pekné kúsky a tak sa ukladajú, jako čoby mäso celé bolo. Za ten čas dá sa pekáč na chytrý oheň, s mäsom uvarené prídavky sa dajú doň, pridať pár ližíc smotanky, to spolu svariť, prez sitko na pečenku precedíť a kosť dodať na znak, že je to stehno.

353. Sfalšované barannie mäso.

Z dobre obležaného mäsitého stehna všetkú blanu zrezať, ťažkým nožom poklopať, slaninu poriadne vyšpikovať a dať do hrnčenej nádoby; k tomu pridať na listy pokrájanú cibuľu, pori, mrkvu, petržlen, šaloty, celé korenie, voňavú kapustu a citronové kôrky, žajdlík octu s polovicou toľko vody spolu na ohni nechať povariť, posoliť, horúce vy-

liať na prichystané stehno, zakryté odložiť na studené miesto, za pár dní zakryté nechať stáť a každý deň poobracať. Pri upotrebení sa posolí, nechať v pekáči odpiecť, často polievať tým saftom, v ktorom sa marinovalo, aby dostalo peknú žltobrunátnu barvu; pridať pár ližíc smotanky, pred nastolovaním vyšpikované odrezať a krájať na tenké kúsky, ktoré sa na vrch poklásť majú; aj zo spodnej čiastky kúsky pokrájať a na dlhú mysu ukladať tak, aby bolo špikovanými kúskami celkom zakryté. K tomu, kde sa stehno pieklo, pridať pár ližíc brunátnej omáčky, spolu svariť a prez sítko na stehno vyliať; osobite do nádoby dať kus čerstvého masla, doň citronovú šťavu vytisnuť, spolu na ohni svariť a osobitne dať do šálky. Toto jedlo dá sa miesto srňacieho stehna upotrebiť.

354. Parené pospolité barannie stehno.

Umyté barannie stehno nožom poklopať, z oboch strán vyšpikovať, porajbať solou s tlčeným korením smiešanou, slaniny nakrájať do nádoby, pridať cibule, mrkvy, petrželu a pori, stehno dať dnu, podliať a zakryté nechať na mäkko uparif. Potom pokrájať na kúsky a poklásť na misu; jestli primoc je masti, z tejto treba odliať, k ostatniemu dať pár ližíc polievky, spolu svariť a celé vyliať na mäso.

355. Barannie stehno na anglický spôsob.

Obležané barannie stehno umyť, do studenej vody postaviť, na chytrom ohni nechať zvariť a penu dolu zberať; k tomuto pridať nekoľko okružlených kusov bielej repy, kalerábu, šaloty a mrkvy v jednej velikosti, posoliť a zakryté nechať variť; nekoľko očistených ružičiek tiež dať do nádoby, posoliť, k tomu dať kus čerstvého masla, doliať vodou a na mäkko nechať uvariť tak, aby celé ostalo; nekoľko očistených surových krumpiel prichystať, dať do nádoby, posoliť, pridať kus masla i vodu, a to v pare na mäkko uvariť. Pred nastolovaním stehno na kúsky pokrájať a na okrúhlu

misu poklásť, spomenuté prídavky jedon pri druhom vôkol poklásť a poliať tým saftom, v ktorom sa stehno varilo. Konečne čerstvé maslo s citronovou šťavou na ohni rozpustiť a pridať k jedlu v osobitnej šálke.

356. Haše so sádzanymi vajcami.

Z pozostalého stehna mäso na drobno pokrájať a dať do nádoby; pár šampionov s cibuľou a zeleným petržlenom na drobno pokrájať a na masti upražiť, pridať za ližicu múky, zaliať polievkou, pridať pokrájané mäso, posoliť, dať do toho trochu tlčeného korenia, pokrájané citronové kôrky so šťavou a to spolu nechať na husté svariť. Potom dať na okrúhlu misu, celé do vysoka uhladiť, pozostalé haše okolo toho až ku ráfu misy na tenko roztrieť, čerstvé vajcia jedno vedľa druhého zabiť a vôkol poklásť, po vrchu posoliť a korením posypať. Na plech dať popola, misu naň do rúry, žltky i po stiahnutí sa bielkov majú mäkké ostať, haše saftom poliať a jedlo dať na stôl.

357. Barannie stehno na chladno (epigram.)

Pod č. 353 prichystané barannie stehno nechať odpiecť, po vystydnutí pokrájať na kúsky na dva prsty zhrúbä aj šíre, pokrájať na tenké listy, dať na štyrouhlatú misu a pekne do vysoka poklásť; štyry vajcia na tvrdo uvariť, olúpať, žltky prez sito pretrieť, bielky na drobno posekať, uvarenej chudej šovdry na drobno pokrájať, kaprle tiež posekať, pokrájaného a na mise poukladaného mäsa jednu stranu od spodku až do vrchu žltkom zakryť, druhú šovdrou, tretiu bielkami a štvrtú kaprlami, všetky strany poriadne na hladko porovnať, okolo toho posekaného aspiku, na vrch položiť kôpku na drobno pokrájanej pažitky a k tomu osobite dať olej a ocot.

358. Obličky za minútu urobiť.

Obličky po zdĺžky prez poly prekrojiť, blanku dolu stiahnuť, pokrájať veľmi tenké listy, kus slaniny na kocky pokrájať, v nádobe rozpustiť a v nej cibuľu na žlto upražiť; doň obličky a posoliť, pridať rascu, na chytrom ohni nekoľkorazí celé obrátiť a dať na misu. Obličky preto sa musejú chytro pripraviť, aby boly i mäkké i saftovité; čím sa dlhšie pečú, tým viac zosušia a sú tvrdšie.

359. Barannie šnicle na chytro pečené.

Z hrudky potrebnú mieru šniclov narezať, rozklopať a posoliť; na tepšu dať kus masti, v nej šnicle odpiecť, po odpečení jednej strany po celom šnicli posekaného cesnaku nasypať, prevrátiť a odpiecť. Konečne dať na misu, zliaté maslo s málo polievkou podliať, zvariť a na šnicle naliať.

360. Barannie smažené vajcia.

Z baranních vajec kožu prez poly narezať, vajce vytlačiť, pokrájať na okrúhle alebo podlhovaté kúsky, zasoliť, do horúcej vody zavariť a nechať v nej vystydnuť; potom vybrať na čisté plátno, vodu z ních vytlačiť, do múky poobáľať, do vajca omáčať, žemľovými mrvinami posypať, na žlto vysmažiť a na prichystaný kaleráb alebo na inú zeleninu položiť.

D) Čiastka.

Barančina.

361. Zaprávaná barančia hlávka.

Mladá barančina užíva sa od decembra až do aprila a vtedy je najlepšia, keď barančatá od matky mlieko ešte požívajú. Angličania, aby mohli za dlhší čas barančinu jedávať, privikajú odlúčené od matky barance k žemle do

mlieka zamočenej, a tým ich krmia. K pripraveniu jedla má sa hlava aj s kožkou odrezať, pozorne opáliť, nožom zoškrabať, čisto umyť, kosti povyberať, jazyk vyrezať, z vlasov očistiť, s nôžkami to isté urobiť, hlávku motúzom sviazať, dať do nádoby, posoliť, na to polievku naliať a nechať pozorne variť, aby sa nerozvarilo. Nekoľko očistených šampionov na kocky pokrájať a s pokrájanou cibuľou a zeleným petržlenom v masle upražiť. K tomu sa pridajú obarené na rezanky pokrájané pľúca, pár ližíc bielej omáčky a citronová šťava, to posoliť, s pár žltky zalegirovať a zakryté v pare nechať stáť. Konečne sa hlávka aj s nôžkami na misu pokladie, rago do prostriedku, hlávku s legirovanou bielou omáčkou poliať a po vrchu na kocky pokrájanou vypraženou žemľou posypať.

362. Na rošti pečené barančie hlávky.

Očistené hlávky prez poly pretiať, jazyk zpomedzi zúbkov von vytiahnuť, očistiť a umyť hlávku, spolu složiť, motúzom sviazať, v polievke na mäkko uvariť, von vzaté rozdvojiť, kosti pozorne povyberať, k udržaniu modzgov v celosti položí sa na ne zo žemle vykrojený lístok, celé posoliť, celkom pomastiť, žemľovými omrvinami posypať, na rošt poklásť, z oboch strán na žlto odpiecť, na misu poklásť a pridať pripravenú strapačku s kaštanami.

363. Smažené barančie chvostiky.

Dľa obyčaju sa obrezujú chvostiky tým mladým barančatám, z ktorých majú byť dojné ovce; tieto chvostiky nemusia sa odhodiť, ponevráč sa dajú k jedlu upotrebiť. Najprv sa poopalujú, nožom zoškrabú a dajú sa do letnej vody; jestliby sa nedaly dobre očistiť, majú sa v horúcej vode poobracať jako kurence, nechať dobre vymyť, von vybrať, zasoliť a nechať stáť. Potom dať na čisté plátno, rosol vytlačiť, v múke poobáľať, do vajca omáčať, žemľovými mrvinami ob-

sypať, na žlto vysmažiť, z masti nechať odtiecť, na misu poklásť a na vrch dať vysmažené bilky petržlenu.

364. Plnená barančia prednia štvrť.

Predniu štvrť umyť a nožom od rebierka pozorne podobrať, aby sa neurobila diera. Žemľu do vody namočiť, polovic čiernej pečenky na drobno posekať, pľúcka na mäkko uvarené tiež posekať, v masle upražiť na drobno pokrájanú cibuľu so zeleným petržlenom, k tomu smiešať posekanú žemľu, posoliť a pridať tlčeného korenia, muškatový orech, pečenku, pľúcka a pár vajec. Po dobrom rozmiešaní naplní sa tým prichystaná štvrť, túže nitkou sošiť, posoliť, nechať v masti na žlto upiecť, pri čom na to sa má pozor dať, aby sa neprepieklo. Pečenku na kúsky pokrájanú dať na misu, do pekáča sa dá polievky, nechá sa saft svariť a tým sa poleje pečenka. Keď po pečenke ostane veľa masti, tá sa má vždy zliať, a len do poostalej masti dá sa polievky, čo spolu svarené dodá ním obliatej pečenke príjemnú chuť.

365. Smažená barančia štvrť.

Z obležanej štvrti rebierka vybrať, umytú dať do nádoby, naňu naliať studenej vody, v šírosti prez poly pretiať a z nej rovnaké kúsky krájať na dva prsty šíre a zdlže, pri čom sa nepotrebné kosti od chrbta odrežú. Pečenku potom posoliť, nechať za čas stáť, vybrať na čisté plátno, rosol vytlačiť, v múke poobáľať, do vajca omáčať, žemľovými mrvinami obsypať, na žlto vysmažiť, z masti na papier vybrať a na misu do vysoka poklásť. Na tenže spôsob sa urobí:

366. S mrkvou pripravená smažená barančina.

367. Smažená barančina so špinotom.

368. Smažená barančina so škvareninou.

Smaženú barančinu dľa predošlého spôsobu prichystať; do nádoby zabiť desať vajec, do toho kus čerstvého masla,

posoliť, od spodku ustavične miešať a pri hustnutí dať na misu, okolo nej vysmaženú barančinu a po vrchu tlčeným korením posypať. Na tenže spôsob môže sa urobiť zo špargy rago i s rakami.

369. Zaprávaná barančina so slaninou.

Predniu štvrť umyť, na štvoro roztiať, dať do nádoby a naliať naňu vody; k tomu pridať kus slaniny, posolené a zakryté nechať variť; keď je v poly uvarené, slaninu von vziať a pokrájať, k tomu dať do nádoby drobno pokrájanej cibule a zeleného petržlenu, rozmiešať s múkou za ližicu a doň precediť polievku, v ktorej sa barančina varila. Barančinu na kúsky posekať, v omáčke nechať spolu variť, žemľu vo vode rozmočiť, vodu z nej vytlačiť a posekanú dať do predošlého; pár na tvrdo uvarených a ošistených vajec posekať; spolu svariť, pridať tlčeného korenia a muškatového kvetu, mäso poriadne na misu poklásť, omáčkou poliať a na vrch dať saft zo žíja.

370. Barančina s paradajkovou omáčkou.

Prska a lopatky od kostí oddeliť, čisto umyť, dať do nádoby, na to studenej vody naliať, nechať svariť, vybrať do studenej vody, slaninou poriadne vyšpikovať, dať do žíja, v ňom na žlto nechať uparič, von vziať, poklásť na tepšu, glásom po vrchu ponaticrať a dať do rúry, aby ligotavú barvu dostalo. Pod č. 114 predpisanú paradajkovu omáčku urobiť a dať na misu, prichystanú a na kúsky pokrájanú barančinu na omáčku klásť, rozkrájané prská v celosti složené položiť na vrch a celé žijovým saftom poliať. Na tenže spôsob sa prichystajú i nasledovné jedlá:

371. Barančina so šťavovou so žltkami zalegirovanou omáčkou na tenže spôsob.

372. Barančina s krumplovým bieré.

373. Barančina so špargovým rago a s karfiolom.

So špargou, ktorá je k rago určená, má sa dľa viacrazí spomenutého spôsobu zachádzať, na kocky pokrájať a v slanej vode obariť; srdce z barančata na rezanky pokrájať; do masla dať drobno krájaný petržel a za ližicu múky, do neho špargu so srdcom, posoliť a spolu nechať povariť, pri čom šparga celá musí ostať; toto s pár žltky zalegirovať a v pare zakryté nechať stáť. Očistený karfiol v slanej vode uvariť, do masla dať múky a zaliať tou vodou, v ktorej sa karfiol varil. Rago sa dá do venca na okrúhlu misu, na to poklásť prichystanú na kúsky pokrájanú barančinu, do prostriedku uložiť karfiol v podobe ruže, to poliať omáčkou, barančinu ale žijovým saftom.

374. Barančina s rakmi.

Dvacať veľkých rakov umyť, dať do vrelej vody a posoliť, nane dať zeleného petržlenu a spolu nechať svariť, vo vode nechať vystydnuť, chvostiky zo škrupín očistiť, čiernu žilku z ních vyňať; z nôh škrupinu oslobodiť a mäso v nej nechať, drobné nôžky obrezať, hlavu von vykrojiť, porozkladať do tepše, v rakovej masti upražiť a na teplom nechať stáť. Do masla sa dá za ližicu múky; to zaliať polievkou a dobre rozmiešať, aby hrčky neboly; posolené nechať uvariť, pridať muškatový kvet, raky jedon vedľa druhého nohami na pred na misu klásť, prichystanú na kúsky pokrájanú barančinu do vysoka ukladať, do omáčky dať rakovej masti a to na ohni miešať, aby mala peknú barvu; k tomu dva žltky zalegirovať, na predošlé cez sitko precediť a po vrchu žijovým saftom poliať.

375. Barančie karbanádle.

Z oboch strán predních štvrtí karbanádle vytiať, mäso z rebierkov nožovým chrbtom dolu zklopať, žilovaté i

s kostou vyrezať, kôstky na rovnakú dĺžku porovnať a posoliť; dva žltky s rozpusteným maslom roztrepať, do toho každý kúsok omáčať, žemľovými mrvinami obsypať, na tepšu do masla poukladať, z oboch strán na žlto odpiecť a na misu hore koncom rebierkami do venca poukladať. Do toho, kde sa karbanádle piekly, pridať pár ližíc smotanky, toľkože žíjového saftu a citronovej šťavy, to na chytrom ohni miešať a po zvarení do prostriedku vliať. Takto sa chystajú i nasledovné jedlá:

376. Barančie karbanádle so zeleným hrachom.

377. Barančie karbanádle s riedkou škvareninou a s rakmi.

378. Barančie karbanádle s majovými hubkami.

379. S luteránskou škvareninou špikovaná barančia štvrť.

Obležanú zadniu štvrť umyť, dať do studenej vody, v nej uvariť, do studenej vody odložiť a nechať v nej vystydnúť. Slaninu na rezanky pokrájať, tymito barančinu vyšpikovať, posoliť a na žlto v masti upiecť. Pol funta čerstvých klbás upiecť a na malé kúsky pokrájať, tak tiež z uvareného peklovaného jazyka rezanky nakrájať; toľkože šovdry, salami a slaniny na drobné kocky pokrájať, v nádobe na žlto upražiť a do toho dať pokrájané prídavky; desať celých vajec zabiť, posoliť, pridať tlčeného korenia a od spodku na ohni miešať, aby škvarenina saftovitá bola. Upečenú štvrť na kúsky pokrájať, na dlhú misu v celosti poriadne poukladať, škvareninu ližicou vôkol na hromádky klásť, saftom poliať, škvareninu krájanou pažitkou posypať a horúce jedlo dať na stôl. Dľa tohoto predpisu sa robí i nasledovné jedlo:

380. Barančia štvrť na pečenku.

E) Čiastka.

Sviňské mäso.

381. Fašírovaná sviňská hlava.

O sviňskom čili bravčovom mäse neni potrebné mnoho písať, poneváč je ono všade známe a aj ten najpospolitejší ľud zná s ním zachádzať. K pripraveniu prítomného jedla má sa hlava pri samých lopatkách rovno odrezať, zo srsti očistiť, opáliť, z ušú všetkú nečistotu povyškrabovať, čisto umyť a prez poly až na kožu rozťať, aby od vrchu celá ostala. Kosti z hlavy povyberať, bez toho žeby sa na kožke diera urobila; mäso z kostí a z lopatiek povyrezovať, všetko dať do hrnčenej nádoby, pridať pol funta soli a dve holby vody, svariť a vyliať na hlavu. K tomu sa pridá celé korenie, borovičky, pár hrebíčkov, bobkový list, citronové kôrky, na listy pokrájanej cibule, strúčky cesnaku, voňavej kapusty a trochu tlčenej sanitry; to sa nechá za pár dní na chladnom mieste zakryté stáť, každý deň obracať, hlavu z marinádu von vziať, zo všetkého očistiť, z nej podlhovaté kúsky krájať, pridať funt telacieho mäsa a pol funta údenej slaniny, spolu posekať, v mažiari potlčť, do toho dať miešaného korenia, hlavu rozprestrieť, s fášom natrieť, miešaným korením posypané krájané mäso a slaninu, jako i peklovaný jazyk a jelenie huby po celom porozkladať, na to zas fášu a tak pokračovať, kým sa doplní. Potom sa hlava spolu složí a tak sa usporiada, jakoby celá bola; mocnou niťou sošiť, do čistého plátna zakrútiť, motúzom pevne pozakrúcať a dať do priestrannej nádoby. Za päť hodín nechá sa vo vode povoľne variť, k nej dať z nej vybraté jako i hovädzie a telacie kosti, pridať zo všetkých zelených vecí, korenia, bobkového listu a pár holieb červeného vína. Pri zkúšaní, či je hlava už dosť mäkká, bodne sa do nej špikadlom; jestli ono ľahko preide cez hlavu, je už dosť vyvarená, odložiť na studené miesto a nechať vystydnuť. Potom sa vezne von, plátno z nej sa soberie, pri hrdle na prst zdlže narezať, na misu servýt složiť, naň hlavu položiť, na potrebný počeť kusov

rozkrájať, pridať posekaného aspiku alebo aj chladnú olejovú omáčku a držať na chladnom mieste. Polievka, v ktorej sa hlava varila, dá sa dobre upotrebiť s pridaním pod č. 134. udaného mäsového aspiku. Zvlášte sa upotrebuje pri plesoch a iných zábavách. Ohľadom hlavy je potrebné ešte povedať, že zuby z vrchnej škrane pripravia sa k hlave, táto sa glásom celkom pomastí a dá sa do letnej pece; ona musí vyzerať, jakoby bola zaúdená.

382. Šovdry zapacovať.

Dobrota šovdry závisí od toho, jako sa sviňa krmí a koľkoročná je; najchutnejšie mäso je vtedy, keď sa sviňa jačmeňom krmí, tak tiež keď sa ročiak zakole. Šovdru i so slaninou vyrezať, na jednu šovdru má sa brať tri lôty sanitry a tým sa teplá šovdra nadrie. Koliander a borovky majú sa tak potlcť, aby popukané ostaly, pridať cesnaku, so solou všetko spolu smiešať, týmto šovdru natrieť a ukladať do drevenej nádoby; z mladého brava môže sa pridať do nádoby chudá slaninka (Kaiserfleisch) z podbrušia a iné mäso, čo sa zakryté nechá na chladnom mieste stáť. Do hrnca sa dá baziliky, temian, bobkový list, šalvija, borovky, celé korenie, ďumbier, pár hrebíčkov a citronové kôrky, na to sa naleje pár holbí dobrého vína a nechá sa za pár dní zakryté stáť. Potom sa prez sitko na mäso precedí, na zeliny doleje sa vody, dobre sa vytlačí a dá sa zpátky, každý deň sa má obracať a vždy musí byť zakryté, aby nevypáchlo. Podbrušná slaninka a iné drobné mäso dosť sa obleží za 14 dní a môže sa do komína vyvesiť, kdežto šovdra za šesť týdňov má sa pacovať. Jestliby za ten čas nemaly šovdry dosť rosola, má sa voda so solou svariť a ochladnuté nane vyliať; k údeniu musí sa vybrať také miesto, aby prechádzalo povetrie, ináčej by sa podusily. V čas údenia neni potrebné veľký dým robiť, bo to odoberie mäsu chuť a razí ono dýmom, následkom čoho ostane horké. Keď sa šovdry z komínu soberú, smieša sa ocot s dobrým vínom, týmto sa natierajú a nechajú sa na úvetrí uschnuť.

383. Šovdry na iný spôsob zasoliť.

Stáva sa v mnohých domoch, že naraz sa zakole viac kusov svíň, pri čom tým vätšia pozornosť je potrebná, poneváč sa ľahko slanina, mäso, šovdry a iné sdusiť môže, keď sa jedno na druhé hodajako pohádže. Kusy zo svine majú sa natrieť s potlčenou sanitrou jako i so solou, do ktorej sú vmiešané borevky, koliander a cesnak; na spodok nádoby dať sol, na to šovdry a tak sa so všetkým pokračuje; k tomu sa môžu i biele pečenky pridať. Po nekoľko hodinovom státí môžu sa pre lepšiu istotu von povyberať, či sa nesparia; vrchnie na spodok poklásť a v prvý deň viac razí ich obliať, kým nevystydly. K tomuto sú dobré zvárky, by sa mohol rosol zpustiť a od vrchu polievať; jestli ale niet zvárky, musia sa každý deň prekladať a o nekoľko dní musí sa do nádoby sol pridať; čím je viac kusov šovdry, tým viac treba z potrebných vecí dodať. Keď sa šovdry pripravujú, má sa nane naliať vody, svariť, pridať krájanú cibuľu, bobkový list, celé korenie a kuchyňskej kapusty, to zakryté nechať vystydnuť, smiešať spolu s rosolom, na šovdru vyliať a v určitý čas do komína vyvesiť k vyúdeniu. Menšie kusy mäsa a slanina za osem dní sa dosť obležia.

384. Sviňskú masť vypražiť.

Po odobratí slaniny od mäsa majú sa pôlty pekne porovnať, aby žiadne šuplaty netrčaly; pri slanine nepotrebnú masť, by slanina hladká ostala, zrezať; tak tiež obrezať všetkú masť z mäsa, ktoré má prísť do soli, všetkú masť na kocky pokrájať, dať do kotla a hneď od začiatku má sa od spodku miešať, aby neprihorela. Do masti sa dá hrsť soli a praží sa tak dlho, kým škvarky neostanú žlté; kotôl sa na stranu odloží, masť sa cez sito do prichystanej nádoby zcedí a škvarky sa varechou vytlačia, aby neostalo v nich mnoho masti. Kto týmto spôsobom pri vyprážaní masti zachádzať bude, nestratí masť nikdy svoju príjemnú chuť; najlepšie nádoby na masť sú plechové.

385. Frišků šovdru prichystať.

Z prostred šovdry celú kosť pozorne vyrezať a spolu složiť, aby mala svoju predošlú formu; motúzom okrútiť a dať do nádoby, polovic sladkého mlieka a toľkože vody na ňu vyliať, prez noc nechať stáť, potom von vziať a dať do takého kastrola, ku ktorému sa nachádza dobrý vrchnák. K tomu sa pridá kus hovädzieho a toľkože telacieho mäsa, zeler, petržel, mrkva, hlávka cibule, cesnak, šaloty, celé korenie, bobkový list, dobrého červeného vína a bielej omáčky, to posoliť a pokrievkou prikryť; z múky sa urobí cesto a týmto sa pokrievka vôkol oblepí, aby nevyšlo žiadno povetrie, to dať na frišký oheň svariť, potom dať s kastrolom do neveľmi horúcej pece, v nej nechať za päť hodín pariť, čo sa vedľa šovdry riadi, či je veľká alebo menšia. Potom sa má pozorne von vziať, motúz dolu sobrať, vrch slaniny z nej zrezať, na kúsky pokrájať, masť z polievky dolu sobrať, to všetko cez sitko pretrieť, na ohni svariť a osobitne dať v šálke na stôl.

386. Šovdru na ten istý spôsob prichystať.

Keď je šovdra dľa predošlého spôsobu prichystaná, pridajú sa k nej všetky prídavky, výjmúc omáčku; trochu dobrého octu priliať a dľa potreby ostatnie vodou doliať; z tej polievky, kde sa šovdra varila, masť dolu zobrať, pod č. 134 mäsový aspik prichystať, šovdru nechať vystydnuť, na kúsky pokrájať a aspikom obložiť.

387. Biela sviňská pečenka.

Stručky z cesnaku prichystané popod nôž do mäsa bielej pečenky popchať, zasoliť, dať do pekáča, nechať povoľne piecť a často polievať, aby žltú barvu dostala. Upečenú už pečenku na kúsky pokrájať a na misu poklásť, zbytočnú masť zobrať, pečenku saftom poliať a dať na stôl.

388. Parená biela sviňská pečenka.

Dľa predošlého predpisu pečenku cesnakom vyšpikovať, posoliť, do nádoby pokrájanej slaniny porozkladať, na to dať nakrájanej cibule, mrkvy, petržlenu a celého korenia, potom pridať pečenku, poliať, nechať na žlto uparif a často octom podlievať. Keď je dosť mäkká, zleje sa masť dolu, pečenka sa múkou posype, pridá sa žajdlík červeného vína a dľa potreby polievky, čo sa spolu povarí. Pečenka pokrája sa na kúsky, položí sa na dlhú misu, vôkol nej rozložia sa v pare prichystané krumple a na celé precedí sa omáčka.

389. Šnicle z bielej pečenky.

Z bielej pečenky nakrájajú sa šnicle na prst zhrúbä, tieto nožom rozklopať, posoliť, do žemľových mrvín poobáľať, na masť do tepše ich porozkladať a z oboch strán na žlto odpiecť. Tieto sa obyčajne pokladú na pripravený kaleráb alebo mrkvu, a sice na vrch.

390. Sviečková sviňská pečenka.

Ponevädž sviňská sviečková pečenka je malá, musí sa ich vziať viac; blanku z nich zrezať, pečenku na rovnaké kúsky pokrájať a nožom rozklopať. V tej istej veľkosti nakrája sa slanina na listy, podobne i žemle; potom sa urobí z dreva ražník, naň sa sopchne najprv žemľa, potom slanina, konečne pečenka a tým sa pokračuje čím všetko stačí; pár zrnkov borievok veľmi na drobno pokrájať, so solou a potlčeným korením smiešať, týmto na rožni sopchnutú pečenku posypať, dať do pekáča a pridať masti, v rúre na žlto odpiecť, dať na dlhú misu a saftom poliať.

391. Karbanádle z mladého prvčata.

Karbanádle s rebierkami vytiať, na kúsky rozsekať a nožom rozklopať; slaninu tiež posekať, posoliť, kúsky

omáčať do roztrepaného vajca, žemľovými omrvinami posypať, do masti na tepšu porozkladať, z oboch strán na žlto odpiecť, na misu poukladať a saftom poliať.

392. Pečenka z prvčata.

Dľa potrebnej miery vezne sa mäso z chrbáta prvčata, toto dobre umyť, kosti od chrbta obťať, ponasekávať, slaninku od vrchu nožom ponarezávať, posoliť, dať na masť do pekáča, v rúre na žlto odpiecť a často slaninkou na dno pekáča obrátiť, aby kožka nevycivela; potom pokrájať, poriadne poklásť na misu a saftom poliať. Pri pečení treba poznamenať, že sa mäso nemá v samej masti pražiť, lež má sa polievkou podliať, aby bol pod ním žltý saft.

393. Parené sviňské stehno.

Umyté stehno cesnakom vyšpikovať, tlčené korenie so solou smiešať a týmto mäso natrieť, dať do nádoby pokrájanej slaniny, k tomu pridať cibule, mrkvy petržlen a celého korenia, do toho stehno, na to naliať žajdlík octu a zakryté nechať na žlto variť. Po upečení von vziať, masť dolu zcediť, trochu múkou posypať, dľa potreby polievkou doliať, pridať trochu octu a v tom nechať stehno povariť. Potom sa očistia surové krumple, dať ich do nádoby, posoliť, z odliatej masti nane dať a zakryté nechať na mäkko uparif; stehno na kúsky pokrájať, na misu poklásť, krumple dať vôkol a omáčku prez sito na mäso precedif.

394. Pečené prasiatko.

Pri čistení prasiatka je hlavnia vec, aby sa vo vode nesparilo; vo viacej vodách sa čistiť nesmie, voda prsty opalujúca je dobrá na očistenie, prasa sa najprv v popole pooblá, vo vode varechou obracať a pri púšťaní srsti vyňať na tablu, rukou srsť od hlavy zošmiknuť, dať zpátky do vody a v nej obracať, aby sa odparilo; celkom zo srsti očistiť, z ušú

nečistotu povyškrabovať, vypitvať, zpod chvostika črevo vytisnuť a von vyrezať, čisto vo vode umyť, nechať odtiecť, zadnie nôžky medzi paprčky narezať, solnuť a špajdlom podlžky a pri hrdle prepchať, prednie nôžky naň položiť a tak celé usporiadať, jako čoby na brušku ležalo. Z vňútra sa dobre posolí, do pysku tiež soli dať, po vrchu solou natrieť a v soli nechať stať, položiť na plech a má sa na to pozorovať, aby v prihodný čas sa pieklo, poneváč po odpečení nesmie dlho stáť. Prasiatko potrebuje k pečeniu malú hodinku; keď koža na ňom dobre uschne, pomastí sa celé čerstvým maslom, na žlto sa upečie a pri pečení sa s plechom obráti tak, aby prednia čiaska prišla na zad a zadnia napred, poneváč pri dvierkách rúry neni tak veľká horúčosť jako v pozadí. Keď má peknú žltobrunátnu barvu, vezne sa von; po vrchu studenou vodou poliať, hlavu odrezať, ostatnie cez chrbát rozkrojiť a pozorne na kúsky pokrájať, aby sa kožka nepolámala; kúsky poriadne na misu poklásť a hlavu prez poly rozkrojiť.

395. S makarony plnené prasa.

Očistené prasa má sa zašpajdlovať, z vňútra posoliť, funt talianskych makaronov na kúsky polámať, vo vrelej vode na mäkko uvariť, odcedíť a studenou vodou premyť. Tieto makarony upražia sa v čerstvom masle, tiež posoliť a smiešať s 12 lôtami narajbaného parmazanského sýru a dobrou smotankou za pár ližíc, týmto prichystané prasa naplniť, niťou sošiť, po vrchu posoliť, dať do rúry, na žlto upiecť, najprv čerstvým maslom pomastiť a pozor dať, aby dosť vypečené bolo. Potom von vziať, studenou vodou poliať, hlavu odrezať, pečenku prez chrbát rozkrojiť, makarony na misu dať a na zdlže usporiadať, prasa na kúsky pokrájať, na makarony od bokov klásť, hlavu na poly rozkrojiť a na koniec misy položiť.

396. S reisom plnené prasa.

Z očisteného prasaťa kožu stiahnuť, pri kožke môže mäso ostať, kožka sa nesmie prerezať a tak sa má sťahovať, aby nôžky pri shybadloch ostaly pri kožke, druhé kosti až po hlávku musia sa von vziať, hlava ostane celkom pri koži, a na kostach pozostalé mäso sa obkrája. Do masla sa dá pokrájaná cibuľa, mäso a pľúcka upariť, toto na drobno pokrájať, tak tiež čiernu pečenku posekať; funt reisu vo vode obariť, odcediť, premyť studenou vodou, dať do masti a posoliť, polievkou zaliať, do očistenej cibule pár hrebíčkov strčiť a dať do reisu, to zakryté nechať na mäkko odpariť, pri čom reis musí ostať sypký. Potom cibuľu von vziať, pokrájané mäso s pečenkou spolu smiešať, dať k tomu pár žltkov, muškatový kvet aj orech, týmto prasa naplniť, sošiť a na celok usporiadané dať na plech, posoliť a v rúre upiecť, aby peknú barvu malo; vodou poliať, pokrájať na kúsky a na dlhú misu poukladať.

397. Prasiatko na poľský spôsob.

Prasiatko dľa predošlého spôsobu prichystať; pár hlávok kapusty na tenké rezance pokrájať a zasoliť; na veľké listy pokrájanú slaninu dať do nádoby, v nej tiež tak pokrájanú cibuľu na žltobrunátno upražiť, kapustu z rosola dobre medzi rukami vytisnuť a pridať k slanine, podliať octom, k tomu kus mladej pôrčoviny, nechať na chytro uparit a po obdržaní žltobrunátnej barvy trochu múky, pár ližíc smotanky a bieleho vína na husto vyvariť a nechať trochu vystydnuť. Z kusa uvarenej štuky osti povyberať, mäso z nej na hodné kúsky pokrájať a pridať k predošlému, do kapusty pár žltkov zamiešať, jako i za hrsť žemľových omrvín a tlčené korenie, prichystané prasa rozložiť, po celom kapusty roztrieť, po tom dať na dlho pokrájanej uvarenej šovdry, k tomu dať z mäsa v kapuste uparenéhо, zas kapusty a tak pokračovať, kým sa celé nedoplní. Potom sa prasa jakoby celé spolu složí, niťou sa sošije, posoliť, dať

na plech a v rúre poriadne upiecť, aby peknú barvu malo; upečené pokrájať a na misu poklásť.

398. Fašírované prasiatko.

Prasiatko sa tak ztiahne, aby sa kožka neprerezala; dľa predošlého predpisu všetke štyry nôžky pri shybadlách odrezať, tak tiež hlávku, mäso z kostí obrezať, k tomu pridať dva funty hrudky z telacieho stehna, to i s hovädzím špikom na drobno posekať, s namočenou v mlieku žemľou v mažiari potlcť, pečenku čiernu prez sito pretrieť, všetko spolu dať do nádoby, pridať pár žltkov, miešaného korenia, majoránu a to posoliť. Prasa sa rozloží a fášom natrie, kus šovdry, jako i obarenej slaniny na kúsky pokrájať; šampiony, pistacne a na tvrdo uvarených vajec každé na štvoro rozkrojiť, z každého po fáši zdlže rozkladať, zase na to fášu a tak pokračovať, kým sa prasa nenaplní, potom ho treba spolu složiť, mocnou niťou sošiť a porovnať, aby jako celé vyzeralo; na plátno ho položiť, doň pozorne skrútiť, motúzom obvinúť; dať do priestrannej nádoby, z neho vyňaté jako i hovädzie a telacie kosti posekať a pridať, naň naliať holbu vína a žajdlík dobrého octu, ostatnie vodou, až kým nebude zakryté, doliať; tak tiež pridať zo zelených vecí, kuchyňskej kapusty, bobkový list, citronové kôrky a celé korenie, povoľne nechať za pár hodín variť, na stranu odložiť a až do druhého dňa nechať stáť; potom von vziať, plátno zosňať, z neho pekné kúsky krájať a na misu ukladať, aspikom vôkol obložiť a k tomu dať hlávku; z polievky sa masť zoberie a pokračuje sa jako stojí pod č. 134.

399. Galantín z prasaťa.

Pri pripravovaní tohoto jedla ztiahne sa kožka z celého prasaťa, fáš sa urobí dľa predošlého predpisu, marinovaná husacia pečenka pretrie sa prez sito a pridá sa k fášu, kožku na šatu rozložiť, na štyry uhly usporiadať, fášom natrieť a na to dať na dlho pokrájanej šovdry, šampiony,

pistacne, obarenej slaniny a na tvrdo uvarených vajec, zas fášu po celom rovnako rozotrieť, spolu skrútiť, do čistého plátna zavinúť, od jednoho konca motúzom tuho uviazať, husto ním pokrúcať a na druhom konci sviazať, dať do nádoby, k tomu pridať kosti, očistených zelených vecí, bobkový list a celé korenie, doliať polievkou, posoliť a nechať variť; v tejže polievke nechať vystydnuť, von vziať, položiť naň dasku a na to sa dá dačo ťažkého, aby sa roztlapkalo. Z neho plátno zobrať, dľa potreby kúsky krájať, vôkol aspikom okrášliť a ostatné v plátne zavinuté na chladnom mieste držať.

400. Krvavé jadernice.

K jadernicam sa povykrajuje podbrušie, okružlie, hlava, pľúca a iné odpadlé kúsky sviňského mäsa, všetko spolu prinde do kotla a nechá sa variť; pri rozoberaní čriev má sa pozorne zachádzať, aby nečistota z vonku neprišla na ne; dobre opláknuť a zkúšať, či nepáchnu. Črevá sa porozrezajú na dĺžku obyčajných jadernic, koniec zašpajdlovať, uvarené mäso na kocky pokrájať, tak tiež nekoľké žemle; to obarkami ovlažiť, obarené okružlie s hodnou mierou cibule na drobno posekať, dať do nádoby a upražiť, kým cibuľa dobre nevonia. Potom sa potlčie čierne a bobkové korenie s muškatovým orechom, majoranových pliev cez sito sa preseje, to dať i s krájaním do nádoby, k tomuto krvy prez sito precedíť, posoliť, pridať z každého korenia jako i užiarenú cibuľu, týmto črevá nie veľmi tuho naplniť, nechať v obarkoch variť a pozor dať, aby sa nepopukaly. Na zkúšku jedna sa von vezne a do nej sa špajdlom pichne; jestli nevynde krv von, vtedy sa môžu do studenej vody povyberať, z tejto na dasku povystierať a na chladné miesto k potrebe odložiť.

401. Májovky.

Surová sviňská čierna pečenka poseká sa drobno a dá sa do nádoby; k tomu sa pridá kus na kocky pokrájaného

podbrušia a tiež tak pokrájanej obarkami ovlaženej žemle, to posolif, pridať upraženej cibule, tlčené korenie a majoran, dľa potreby obarkami doliať, rozmiešať, k tomu trochu krvy precedif, týmto prichystané slabé črevá plnif, v kotle obarif, do studenej vody vybrať a v ostatňom dľa predošlého predpisu pokračovať.

402. S pohančenou kašou plnené jadernice.

Potrebná miera čisto obratej pohančenej kaše dá sa do hrnca, na ňu precedif toľko obaru, aby dobre hustá bola a pri tom i celá ostala; pár razí smiešať, zakrytú na teplom mieste nechať stáť, z vrchu dolu sobrať, do nádoby sa vezne z nej potrebná miera, obarené mäso posekať, kus podbrušia na kocky nakrájať, to i s cibuľou a korením k predošlému pridať, posolif, obarom rozriedif, týmto prichystané črevá plnif a v ostatňom dľa predošlého spôsobu pokračovať.

403. S reisom plnené jadernice.

Dľa potrebného pomeru vezne sa reis, obarí sa vo vode, vyliať ho na sito, premyť studenou vodou a dať do nádoby, posolif, potrebnú mieru obaru naň precedif a zakryté nechať parif, aby sa dobre popukal a sypký ostal. S ostatnou prípravou sa pokračuje jako zvýš stojí.

404. So žltou (pšennou) kašou plnené jadernice.

Žltá kaša sa čisto obere, vo vode vyumýva, vrelou vodou obarif, na sito vyliať, studenou vodou premyť, obaru na ňu precedif a posolif. Potom sa nechá na ohni svarif, po odvarení zakryté nechať stáť na teplom mieste, aby sa i popukala i aby sypká ostala. Z nej sa vezne do nádoby, k tomu dať sekaného mäsa a na kocky pokrájaného podbrušia, upraženej cibule, korenia a majorán, toto s obarom rozpustif, týmto črevá plnif, v kotle obarif a v ostatňom jako stojí zachádzať.

405. Sviňský sýr urobiť.

Z uvarenej sviňskej hlavy, z ušú a z podbrušia rezanky nakrájať, z toho dať hodnú mieru do nádoby, pridať z pozostalého sekaného mäsa, upraženej cibule, korenia a majoránu, posoliť, na to krvy precediť, spolu smiešať, týmto sviňský žalúdok naplniť, koniec pozorne zašpajdlovať, v kotli nechať za dve hodiny povoľne variť, čo sa zvätša dľa veľkosti riadi, lebo nesmie sa ani prevariť ani krvavý v prostriedku ostať. Po odvarení von vziať, položiť medzi dve dasky, na vrchniu dá sa dačo ťažkého k utlapkaniu, po odstydnutí krájajú sa z neho tenké listy a pripravuje sa s octom, olejom a cibuľou.

406. Klbásy s citronom prichystať.

Mäso ku klbásam sa reže z rozpoltovanej už svine, preto sa nemôže udať alebo predpísať čiastka, z kade sa má alebo musí odrezať; na tomto mäse nesmie mnoho masti ostať, poseká sa podľa ľúbosti, — nektorí majú radi menšie, iní zas väčšie krájance — a dať do nádoby. Z kusu sadla sa blana dolu ztiahne, to na drobné kocky pokrájať a pridať k mäsu, posoliť, naliať naň vriaceho obaru a rukou alebo varechou do okola miešať, aby sa penilo a aj pekné biele ostalo. K tomu sa dá tlčené korenie, majorán, citronové na drobno pokrájané kôrky a obaru, to celé dobre rozmiešať a tymže prichystané črevá nie veľmi tuho plniť; klbásy sa krájajú dľa ľúbosti a odložia sa na chladné miesto. Obar sa preto dáva k mäsu, aby klbásy tak chytro neočervenely.

407. Klbásy s cesnakom.

Na predošlý spôsob sa má mäso prichystať, posekať, s obarom rozrobiť a okoreniť, majoránu pridať, posoliť, k tomu zo sadla kus na kocky pokrájať, potrebnú mieru cesnaku očistiť, na drobno posekať, s mäsom miešať a týmto črevá plniť. Keď sú črevá ku klbásam rozobraté, majú sa

na zdlž složiť, na spodku nožom rozrezať, od vrchu letnú vodu nane liať, nečistotu z ních rukou vytlačiť, nožovým chrbtom od konca šlamovať, ošlamovaný kus do ľavej ruky chytiť, po celom čreve zpátky šlamovať a žilku od šlamovaného čreva zvliekať. Takýmto zachádzaním všetka nečistota druhým koncom von vynde a črevo jako papier očistené dá sa do letnej vody, kým sa nepotrebuje.

408. Žobrácka kaša.

Všetke pozostatky z mäsa a jadernic s kašou dajú sa do nádoby, do toho sa krv precedí, na to potrebnú mieru obarku precediť, zakryté dať na oheň, často od spodku miešať a nechať uparíť.

409. Údená debrecinská klbása.

K tomuto jedlu vezne sa polovica sviňského a polovica hovädzieho mäsa, toto i s kúskom sviečkovej pečenky nie veľmi na drobno posekať, pár strukov cesnaku so solou roztrieť, opaprikovať, dľa potreby posoliť, vodou spolu pomiešať a tým črevo naplniť; oba konce spolu skrútiť, dať do nádoby, posoliť, za nekoľko dní na chladnom mieste nechať stáť, každý deň obracať a v komíne nechať vyúdiť. Pri upotrebení narajbe sa k ním chrenu.

410. Sviňské karbanádle za minútu smažené.

Z prvčata karbanádle posekať, z kostí očistiť, rebierka pri mäse nechať, nie veľmi na tento rozklopať, posoliť, do múky poobáľať, do vajca omáčať, žemľovými mrvinami obsypať, v masti povoľne z oboch strán na žlto vysmažiť, dať na misu a pridať uhorky. Na tento spôsob robia sa aj sviňské šnicle.

V. Oddelenie.

O mäse z lesných čili divých zverov.

C) Čiastka.

O mäse z divej svine, jelena a dámky.

411. Stehno z divej svine.

Medzi domácou a divou sviňou je veľký rozdiel ohľadom i vonkajšej podoby, i prípravy, i chuti. Pre domácu potrebu neni ona tak užitočná a len v nektorých krajoch je ona známou. Ona má dlhšiu hlavu nežli domáca, uši jej hore stoja a sú kratšie, pysk a kosti sú o mnoho mocnejšie, srsť jej je čierna a nemôže sa tak očistiť jako pri domácej, preto sa táže musí u kováčov žeravým železom opalovať; príprava k jedlu stojí mnoho a fašírovaná hlava je zvlášte obľúbená pri veľkých stoloch. K pripraveniu pritomného jedla má sa stehno umyť, kožku dobre oškrabať, posoliť a dať tak do nádoby, aby v nej po dlžky ležala; k tomu pridať hodnú mieru pokrájanej cibule, mrkvy, petržlenu, zeleru, bobkového listu, kuchyňskej kapusty, celého korenia a pár hrebičkov, to doliať dobrým červeným vínom a čiastkou octu, ostatnie polievkou doplniť, aby bolo celkom zakryté; nechať povoľne variť, pred nastolovaním von vziať a na pekné kúsky pokrájať, kožka musí pri mäse ostať, na misu ukladať, prídavky von vybrať a prez sito pretreté dať do nádoby, z polievky naň precediť, na chytrom ohni svariť a dať osobitne v šálke na stôl.

412. Stehno z divej svine na iný spôsob.

Stehno sa má dľa predošlého spôsobu pripraviť, po uvarení von vziať a nechať vystydnúť; čerstvého masla 12 lôtov na penu rozmiešať, do toho päť celých vajec jedno po druhom zabiť, pridať za kávovú ližicu škorice, za hrsť cukru a poraj-

baného chleba, aby vyzeralo jako cesto na hádzané halušky; zo stehna kožku zrezať, mäso na kúsky pokrájať a poukladať, jakoby celé bolo; k tomu sa pridá kosť na koniec misy, celé sa obtiahne pripravenou massou a po vrchu sa okrášli, cukrom dobre posypať, na plechu dať do neveľmi horúcej pece a na žltobrunátno upiecť. Do nádoby sa dá šipkového lekváru, vínom ho rozpustiť, na ohni svariť, k tomu cukru pridať a osobitne v šálke dať na stôl.

413. Zaprávané z divej svine.

Pozostalé kúsky zo stehna poklásť do nádoby a pridať pár ližíc z tej polievky, v ktorej sa bolo uvarilo, a položiť do pary. Do nádoby sa vezne brunátna omáčka, tá istá polievka a žajdlík červeného vína; toto od jedného boku nechať variť, nečistotu z vrchu zberať a keď je na čisto a husto uvarené, precedí sa cez plátno do nádoby, pridá sa pár ližíc horčice a nechá sa v pare stáť. Dobre očistená cibuľa v horúcom masle vysmaží sa na brunátno, dá sa do nádoby, pridá sa pár ližíc brunátnej omáčky a kus cukru, to spolu svariť a do pary odložiť, z čierneho chleba srdcia povyrezať, v masle na žlto upražiť, prichystané mäso na misu do venca poklásť, cibuľu do prostriedku, vôkol srdcia, mäso saftom poliať a prichystanú omáčku osobite dať v šálke.

414. Z divej svine mäso udržať.

Poľovačka na divé svine začína sa v mesiaci novembri a vtedy sa i mäso dá najlepšie držať, ponevráč nastávajú chladné dni. Pri zachovaní mäsa nesmie sa ono zasoliť, leč uvarené udrží sa za pár mesiacov na chladnom mieste. Ostatnie mäso môže sa na kusy posekať, dľa predpisu uvariť a v hrnčenej alebo drevenej nádobe na úvetri držať na chladnom mieste. Dľa potreby sa z neho bere, s predpísanou pripravou sa na stôl dá a pri rozrezaní ponechá sa pri mäse i koža na znak, že je to mäso z divej svine.

415. Šial z jelenového stehna.

Ponevráč jelen viac centov váži, nemôže sa na raz celé stehno upotrebiť, lež musí sa rozsekať na kusy jako z vola. Dľa potreby vezne sa kus z vrchnieho šálu, poklopať, umyť a dať do nádoby, pridať nakrájanej cibule, mrkvy, petrželu, zeleru, bobkového listu a celého korenia, posoliť, doliať vínom za hoľbu a ostatnie vodou, nechať povoľne variť; potom von vziať, pokrájať na kúsky a na dlhú misu poklásť, saftom obliať a osobitne do šálky dať pod č. 413 pripravenú omáčku.

416. Parené jelenové stehno.

Dľa potreby kus zo stehna poklopať, zo slaniny nakrájať kusy na prst zdlže, posoliť, korením posypať, na pozdlž nožom do mäsa zapichnuť a slaninu doň strčiť, zasoliť, nakrájanej slaniny po dne rozložiť, na to dá sa mäso, pridať cibule, mrkvy a petrželu, doliať žajdel červeného vína, celé na mäkko uparíť a potom von vziať. Po vyňatí mäsa dá sa do tej istej nádoby za ližicu múky, doleje sa polievkou, pridať octu, na chytrom ohni uvariť, stehno na kúsky pokrájať, na dlhú misu ukladať, do omáčky dať pár ližíc smotanky a to na mäso precedíť a vôkol celé krumplami obložiť.

417. Marinovaný chrbát z jelena.

Ani pri tomto sa nemôže celý chrbát upotrebiť jako zo srny; z chrbta sa majú oba boky vyrezať, blanu dolu zrezať, slaninou celkom vyšpikovať, do nádoby položiť, pridať dve na listy pokrájané španijelské cibule, mrkvu, petržel, zeler, pori, paštrnák, celé korenie, bobkový list, citronové kôrky, voňavá kapusta, z pár citronov šťavu a hodnú mieru oleja; to zakryté na chladno odložiť, za pár dní nechať stáť, každý deň obracať, potom von vziať, posoliť, dať do pekáča, masti naň, dať do rúry a papierom zakryť; polievkou a octom polievať, na žltobrunátno odpiecť, pokrájať na filé a na dlhú

misu poklásť. Do nádoby, kde sa vyňaté mäso pieklo, pridá sa pár ližíc smotanky, toľko omáčky a citronová šťava, na chytro spolu svariť, na mäso prez sitko precedíť a vôkol dať prichystané krumple.

418. Zaprávané prsa z jelena.

Rebrá od prs sa vyberú a prsa sa umyjú; na listy pokrájanej slaniny do nádoby rozklásť, tak tiež pokrájať a pridať cibuľu, mrkvu, petržel, paštrnák a zeler, k tomu korenie a bobkový list, do tohoto dať prsa, podliať a na mäkko nechať uparíť. Po odvarení von vziať a na kúsky pokrájať; do nádoby, v ktorej sa prsa varily, dať pár ližíc múky, zaliať polievkou, pridať vína a octu, na chytrom ohni nechať variť, nečistotu z vrchu zberať, omáčku žltobrunátnu na prse precedíť, nechať spolu pomály variť, posoliť a na kyslé urobiť. Dľa č. 261. urobiť plnky, mäso poriadne na misu poklásť, vôkol plnky; kaprlami posypať a na to omáčku precedíť.

419. Z pozostalej jelenovej pečenky haše s bušírovanými vajci.

Z pečenky poostalé kúsky krivým nožom na drobno pokrájať a dať do nádoby, do toho dať brunátnej omáčky, tak tiež masť z polievky cez sitko naň precedíť, dodať drobno krájaných citronových kôrok a miešaného korenia, posoliť a na ohni svariť, aby dobre husté bolo; potom dať do pary, aby horúce ostalo. Koľko je osôb, toľko čerstvých vajec sa postaví do vrelej vody; po uvarení, pri čom v prostriedku mäkké byť musia, nožom škrupinu odtlcť, sobrať a dať do letnej vody, aby ostaly teplé. Prichystané haše dá sa na misu a uhladí sa do vysoka, vôkol vajcia poklásť, každé glásom pomastiť, aj haše ním poliať a celé horúce dať na stôl.

420. Vysmažené rizolky.

Dľa predošlého spôsobu urobí sa haše, po odvarení tohože dajú sa doň štyry žltky, to spolu pomiešať, plech

vodou ovlažiť, hašé po dlžky na prst zhrúbä a na štyry šíre po ňom roztrieť, nechať vystydnuť, z neho pokrájať kúsky na prst šíre, každý do roztrepaného vajca omáčať, žemľovými mrvinami obsypať, v masti vysmažiť, do vysoka na misu poklásť, glás s polievkou na ohni rozpustiť, doň citronovú šťavu vytlačiť a po vrchu poliať.

421. Pečený chrbát z dámky.

Dámka je menšia nežli jelen, podobá sa srne, nôžky má širšie nežli srniak a príprava je tá istá. Z oboch bokov chrbáta blanku zrezať, poriadne vyšpikovať, zasoliť a dať do pekáča; v masle sa upraží na listy pokrájaná cibuľa, mrkva, zeler a petržlen, pridá sa za ližicu múky, to zaliať polievkou a octom, bobkový list a voňavú kapustu pridať a spolu svariť, vyliať na prichystaný chrbát, dáť do rúry, často polievať a na žlto odpiecť. Pred nastolovaním vezne sa von, mäso z oboch bokov zrezať, z pošika pokrájať a v celosti na chrbát položiť. K tomu, kde sa chrbát piekol, pridať pár ližíc smotanky, citronovej šťavy, pár ližíc brunátnej omáčky a to sa prez sítko na chrbát precedí.

422. Stehno z dámky pripraviť.

Z umytého stehna blanka sa zreže, dať do nádoby a posoliť; k tomu pridať nakrájanej cibule, mrkvy, petrželu, zeler, pori, paštrnák, celé korenie, bobkový list, citronové kôrky a červeného vína, ostatnie polievkou doliať a zakryté nechať na mäkko uvariť. Po uvarení vezne sa von, mäso pozorne tak rozkrájať a spolu poklásť na dlhú misu, aby jako celé vyzeralo. Rozpustené maslo roztrepe sa s pár žltkami, týmto mäso celkom pomastiť; omrvinky čierneho chleba v masle na žlto upražiť a nimi mäso celkom obtiahnuť asi na nožového chrbta zhrúbä; takéto mäso dať do letnej rúry. Po pečenke poostalé na chytrom ohni sa odvarí a prez sito pretrie, masť z neho zobrať, ostatnie v nádobe na teplo položiť; šesť na tvrdo uvarených žltkov a žajdlík jafúr (čučorietok)

prez sito pretrieť a s týmto smiešať za šesť ližíc francúzskej horčice, pár ližíc z pretretého saftu, na pomeranči oddretého cukru a pomerančový saft. To ešte raz prez sito pretrieť, posoliť a do šálky dať; pred nastolovaním obleje sa stehno pretretým poostalým saftom a obloží sa vysmaženou žemľou.

423. Chrbát z dámky na iný spôsob.

Z chrbáta sa zoberie blanka, mäso z oboch strán od kosti v celosti zrezať, jednu stranu v šiestych radoch slaninou vyšpikovať, druhú stranu na dlhé kúsky pokrájanou a miešaným korením posypanou šovdrou na zdlž do mäsa. To sa dá do nádoby, posoliť, pridať nakrájanej cibule, zelený petržel a olej, v tom nechať mäso za pár hodín marinovať, so všetkým dať do pekáča na žltobrunátno odpiecť, z pošika pokrájať a dať na dlhú misu. Do pekáča sa pridá pár ližíc smotanky, brunátnej omáčky a citronovej šťavy, to na chytrom ohni svariť a na mäso prez sitko precedíť.

B) Čiastka.

O mäse zo srny, z divej kozy a zo zajaca.

424. Pečený srnací chrbát.

Z obležaného srnacieho chrbáta sa blana zreže a z oboch bokov mäso sa vyšpikuje na rezánky pokrájanou slaninou v šiestych radoch, zasoliť a dať do pekáča, na masti v rúre na žlto nechať odpiecť, podliať pár razí octom, pri dopekaní polievať kyslou smotankou a brunátnou omáčkou; pred nastolovaním mäso von vziať a z oboch strán z chrbtovej kosti zrezať, kosť položiť na dlhú misu, mäso z pošika krájať, v celosti na chrbát položiť a naň saft precedíť.

425. Pečené srnacie stehno.

Z obležaného stehna blanu zrezať, poriadne vyšpikovať, posoliť a dať do pekáča, v rúre na žlto odpiecť, po odpečení

na žltobrunátno dať do nádoby, obliať saftom, pridať brunátnej omáčky, octu, smotanky, bobkový list, citronové kôrky a voňavej kapusty, v tomto nechať mäso povoľne variť; pred nastolovaním špikovanú čiastku odrezať, nešpikovanú na pekné kúsky krájať a na dlhú misu tak klásť, aby malo podobu stehna. Špikovanú čiastku na tenké šnicle krájať, na vrch položiť, kosť pridať na koniec misy a naň saft precediť; celkom čerstvé maslo rozpustí sa s citronovou šťavou a osobitne sa v šálke dá ku pečenke.

426. Pacované srnacie stehno.

Z umytého srnacieho stehna blanu zrezať, slaninou vyšpikovať, dať do hrnčenej nádoby, pridať cibuľu, mrkvu, petržel, zeler, paštrnák, bobkový list, citronové kôrky, celé korenie a voňavej kapusty, čo všetko na rezánky pokrájané byť musí. Do tejže nádoby sa dá žajdlík dobrého octu a toľko vody, zakryté nechá sa zvariť a po vystydnutí vyleje sa na stehno, toto sa nechá za pár dní na chladnom mieste stáť, potom dať i s masťou do pekáča, v rúre na žltobrunátno odpiecť, pri pečení tým saftom podlievať a pridať pár ližíc brunátnej omáčky a smotanky, to nechať povoľne variť a pri nastolovaní zachádzať dľa predošlého predpisu.

427. Srnacia lopatka v koži.

Z umytých lopatôk blanu zrezať, kosti povyrezávať, dať do nádoby s pridaním cibule, mrkvy, petrželu, zeleru a paštrnáku, to všetko na rezanky pokrájať a tak poukladať, aby jako lopatka vyzeralo. Dá sa ono na takú nádobu, aby sa z nej mohlo v celosti na misu schrániť, hodnú mieru čierneho chleba namrviť, v masle na žlto upražiť, pridať k nemu za hrsť tlčeného cukru a za ližicu tlčenej škorice, to spolu smiešať, červeným vínom zaliať a na ohni miešať, aby sa neurobilo na kašu. Týmto lopatku celkom obtiahnuť, po vrchu cukrom obsypať, v rúre na žlto nechať pripiecť a po-

zorne na dlhú misu schrániť, aby v celosti ostalo; osobitne do šálky dá sa šípkový s vínom rozpustený lekvár.

428. Fašírovaná srnacia lopatka.

Zo srnacej lopatky mäso obrezať, zo žíl povyrezúvať, i so slaninkou na drobno posekať, namočenú vo vode žemľu medzi rukami z vody vytlačiť a posekanú dať i s ostatním do mažiara, pridať kus čerstvého masla a trochu miešaného korenia, posoliť a spolu potlcť. Potlčené vybrať na tablu, usporiadať na spôsob lopatky, na listy nakrájanej slaniny na dno pekáča rozložiť, doň lopatku, na krátke a hrubé rezanky pokrájanej slaniny do mäsa popchať, na to kus masti a v rúre na žlto upiecť. Po upečení na kúsky pokrájať, na dlhú misu položiť, do pekáča dať pár ližíc omáčky, smotanky a citronový saft, to na chytrom ohni svariť a týmto po vrchu fašírované poliať.

429. Kotletky zo srnacej lopatky.

Z lopatky mäso obrezať a zo žíl očistiť, so slaninou a hovädzím špikom posekať, to s namočenou žemľou v mažiari spolu potlcť, z toho urobiť rovnaké okrúhle kotletky, posoliť a miešaným horením po vrchu posypať, kus cibule, zelený petržel, citronové kôrky a obrezky zo šampionov spolu na drobno pokrájať, toto s maslom po dne roztrieť, kotletky na to poklásť a odložiť na stranu. Do nádoby sa dá nakrájanej slaniny, pridá sa na rezánky pokrájaná cibuľa, mrkva, petržel a paštrnák, tak tiež celé korenie, pár zrnkov borievok, kosti, žily a iné z lopatky poostalé obrezky, toto nechať na mäkko uparif, by dostalo brunátnu barvu; potom na drobno potlcť, do poostalej v nádobe masti nakrájať chleba na listy, tento na žlto upražiť, tlčené pridať zpátky do nádoby, doliať polievkou a červeným vínom, nechať spolu dobre rozvariť, prez sito pretrieť, nechať v čistej nádobe zvariť a odložiť do pary. Prichystané kotletky odpiecť, na okrúhlu misu do venca a salmi do prostriedku poklásť; masť, v ktorej sa pie-

kly, dolu zliať, pridať za ližicu brunátnej omáčky, pár ližíc polievky, citronovú šťavu a kúsok glásu, to spolu svariť a týmto kotletky poliať. Dľa udaných predpisov sa robia i nasledovné jedla:

430. Epigram zo srnacieho stehna.

431. Epigram z divej svine.

432. Epigram z jelenového stehna, z dámky atď.

433. Listy zo srnacieho chrbta (Eskalop.)

Chrbát z mladej srny umyť, z oboch bokov mäso zrezať, blanku z neho zobrať, priekom krájať na okrúhle kúsky na pol prsta zhrúbä, nožom na listy rozklopať, posoliť, miešaným korením posypať, každý kúsok do čerstvého rozpusteného masla namočiť, na tepšu rozkladať a odložiť. Do nádoby sa založí žíj jako na salmy, kosti posekané dajú sa tiež doň, toto na brunátno uparif, zamiešať za ližicu múky, doliať polievkou a žajdlíkom červeného vína, spolu dobre vyvariť, prez čisté plátno precedif do nádoby, pridať citronovú šťavu a dať do pary. Pol funta obareneho reisu premyje sa studenou vodou a dá sa do nádoby, posoliť, pridať hrebičkami vyšpikovanú cibuľu, kus čerstvého masla a dľa potreby polievky, to na mäkko uparif, formu s ráfom (ktorá má v prostriedku dierku) vymastif, do nej rížkašu varechou utlačif, na okrúhlu misu vyvrátif, prichystané mäso na veľmi chytrom ohni odpiecť, z neho masť dolu zliať, prichystanej omáčky naň naliať, spolu svariť, do ráfu poklásť a omáčkou poliať.

434. Eskalop zo srnacieho chrbta v chlebovom krustáte.

Z okrúhleho pecňa chleba kôrku z vrchu zrezať tak, aby vyzeral na spôsob furmy; do okola nožom žliebky povyrezávať a prostriedok nie celkom do spodku narezať a síce

tak, aby kraje na prst hrubé ostaly. Toto v masle na žlto vysmažiť alebo celý rozpusteným čerstým maslom pomastiť a tak v rúre odpiecť, prostriedok z neho vybrať, dľa predpisu prichystaný eskalop doň poklásť a omáčkou poliať.

435. Eskalop v rezánkovom krustáte.

Z dvoch vajec urobiť cesto, na tenko vyvalkať, z neho pokrájať tenké rezanky, do vrelej vody zavariť, vyliať na sito, studenou vodou premyť, dobre z nej ocediť, poklásť na žlto-užiarené maslo do nádoby, posoliť a rozmiešať. Ráfová (dierkovatá) furma sa vymastí a žemľovými omrvinkami obsype; do nej rezanky vtlačiť, v rúre na žlto vypiecť, na okrúhlu misu vyvrátiť, prichystaný eskalop do prostriedku poklásť a omáčkou poliať.

436. Eskalop so šampionovým rago.

Šampiony čisto umyť, obieliť, z vňútra prostriedok vybrať, kusy z pozostalej pečenky jako i cibuľu a zelený petržel pokrájať, pokrájané v masle upražiť, pridať trochu múky, zaliať polievkou, mäso doň dať, posoliť a s pár žltky rozmiešať, týmto šampiony naplniť, na maslo do nádoby poklásť a uparíť. Prichystaný eskalop pokladie sa do venca na misu, šampiony do prostriedku a to omáčkou poliať.

437. Zaprávaná srnacia lopatka.

Z umytej srnacej lopatky blanu z vrchu zrezať, kosti z nej vybrať a mäso na široko usporiadať; cibuľa, zelený petržel, pár šalotov, citronové kôrky a obrezky zo šampionov spolu na drobno pokrájať a po mäse rozotrieť; slaninu a práve toľko šovdry nakrájať na prst zhrúbä, miešaným korením posypať a po ňom porozkladať, to spolu skrútiť, motúzom sviazať, dať do žija a na brunátno uparíť. Po uparení motúz dolu zobrať, k poostalému v žíji zamiešať múky, polievkou a octom zaliať, nechať povariť, prez čisté plátno do nádoby

precedit, pridať pár lížic smotanky a kaprlov, lopatku dať do toho, spolu povoľne nechať variť, pred nastolovaním pokrájať na pekné kúsky, na misu poklasť a omáčkou poliať.

438. Pečený chrbát z divej kozy.

V našom okolí nie sú známe divé kozy, avšak príhodou sa stáva, že sa kde tu i k nám dostanú, zvlášte kde sú veľké skaliny. Poneváč sa divá koza zvätša po veľkých skalinách pásava a po ních obratne si poskakuje, je lovenie divej kozy veľmi nebezpečné, kdežto v Tyrolsku sú veľmi chýreční horári ohľadom lovenia divej kozy. Mäso divej kozy neni pre svoju dobrotu, lež pre svoju zriedkavosť chýrne. K príprave tohoto jedla sa blana z chrbátu zreže a na predošlý spôsob sa vyšpikuje, odpečie a pripraví jako z obyčajnej srny pod č. 433.

439. Mäso z divej kozy na tyrolský spôsob.

Jako každý kraj tak aj Tyrolsko má svoje obyčaje a ďa týchto sa riadia mravy, odev a tak i jedlá, ku ktorým i toto pre svôj zvláštny spôsob pomenované jedlo patrí. Koža z kozy sa naraz stiahne, mäso na kusy podeliť, čisto umyté poukladať do nádoby a zasoliť; pár cibúľ, petrželu a paštrnák pokrájať, toto s bobkovým listom, korením, borievkami, citronovými kôrkami a pár holbami octu svariť, horúce na mäso vyliať, zakryté odložiť na chladné miesto a za šesť dní nechať stáť. Žo stehna sa blana dolu vezne, stehno slaninou vyšpikovať, dať do pekáča na masť, v rúre nechať piecť a červeným vínom podlievať. Keď sa dopeká, dá sa naň smotanky a pridajú sa kôrky z čierneho chleba, víno priliať, často ho polievať, po upečení pokrájať na kúsky a na dlhú misu ukladať, k saftu pridať pár lížic brunátnej omáčky, to chytro spolu svariť a prez sítko na pečenku precedit.

440. Z odpadlých kusov mäsa omáčku k pečenke prichystať.

Do nádoby sa urobí žíj, odpadlé kusy mäsa a kosti dajú sa doň, nechajú sa na brunátno uparit, pridať pár ližíc múky, zaliať polievkou a nechať variť. Pod tým časom očistiť šaloty, mrkvu, zeler, paštrnák a pori, to na tenké kúsky pokrájať a dať do tejže nádoby i s pomerančovými a citronovými kôrkami, celým korením a nekoľkými hrebíčkami, pridať za holbu červeného vína a zakryté nechať na mäkko povoľne uvariť, dodať žajdlík kyslej smotanky, smiešať s brunátnou omáčkou a ustavične od spodku miešať. Po shustnutí prez plátno sa precedí do čistej nádoby, posoliť, pridať kúsok cukru, z pomeranča šťavu vytlačiť a dať do pary. Prichystané upečené stehno na kúsky pokrájať, na dlhú misu poriadne poklásť a poliať saftom, v ktorom sa bolo pieklo. Omáčka sa pridá osobitne v šálke. K omáčkam, ktoré sa dávajú ku pečenkám zo zveriny, pridá sa vždy z glásu. Dľa tohoto spôsobu sa môže i nasledovná príprava schystať:

441. Omáčku prichystať na tenže spôsob z jelenového mäsa.

442. Mladý zajac na anglický spôsob.

Dobrota zajačieho mäsa od toho závisí, z kade pochádza zajac, lebo k pr. v Grécku, kde po vrchoch vzácne rastliny rastú, je pre zajaca veľmi dobrá paša, nasledovne i mäso dostane vzácnejšiu chuť. Pri chystaní tohoto jedla má sa zo zajaca kožka ztiahnuť, hlavu nie odrezať, črevá poriadne vybrať, krv, pečenku a pľúcka z neho opatriť, celého vymyť, handrou z vnútra utrieť, pľúcka a pečenku posekať i so žemľou v mlieku rozmočenou, do nádoby dať kus masla, v ňom cibuľu s petržlenom na drobno pokrájanú upražiť, žemľu a pár vajec pridať a na ohni tak dlho miešať, pokým od dna neodstáva; to posoliť, pridať miešaného korenia a na rezánky pokrájané šampiony, na tvrdo uvarené vajcia pokrájať a všetko spolu

smiešať. K tomu sa pridajú posekané pľúcka a precedená krv, týmto sa naplní prichystaný vyšpikovaný zajac, cvernou ho sošiť a poriadne složiť, aby na bruchu ležal a jako celý vyzeral. Takýto sa posolí, na dno pekáča sa pokladie na listy pokrájaná slaninka a na túto položí sa zajac, pomasteným papierom zakrytý dá sa do rúry poriadne upiecť, po odpečení sa na pekné kúsky pokrája, na dlhú misu poukladá a hlava k nemu sa priloží. Do pekáča, kde sa zajac piekol, pridá sa pár ližíc brunátnej omáčky, smotanky a citronovej šťavy, toto spolu svariť a osobite v šálke dať na stôl.

443. Pečený zajac na pečenku.

Z obležaného zajaca kožu ztiahnuť, črevá vyhodiť, prsa s rebrami až po lopatky vyrezať, blanu bez pošpatenia mäsa zrezať, celkom vyšpikovať, zasoliť, dať na masť do pekáča, na žlto odpiecť, často polievať, pri dopečení octom poliať a ku koncu dať naň smotanky. Pred nastolovaním chrbát od pozadia odtiať, mäso z oboch bokov zrezať, chrbát v celosti na dlhú misu položiť, mäso z pošika krájať, v celosti naň položiť, stehná tiež na kúsky krájať a k chrbtu tak poklásť, aby jako v celosti vyzeral, a medzi tie kúsky chvostík položiť. K tomu, kde sa zajac piekol, pridať pár ližíc brunátnej omáčky, smotanky a citronovej šťavy, toto prez sítko na zajaca precediť a pečenku dať na stôl.

444. Marinovaný zajac na pečenku.

Zajac sa prichystá dľa predošlého spôsobu; potom sa vyšpikuje, zasolí a dá do pekáča; na zajaca sa dá na listy pokrájanej cibule, zeleného petržlenu, mrkvy, petržlenový koreň, citronová šťava a hodne oleja, to sa nechá zakryté za pár hodín stáť, dať do rúry na žlto upiecť, pri dopekaní pridať pár ližíc brunátnej omáčky, smotanky a tarkanového octu, týmto často polievať a pred nastolovaním dľa predošlého predpisu ho usporiadať.

445. Zajac na horársky spôsob.

Zo zajaca kožku ztiahnuť, mäso vymyť, z vody vytlačiť, posekať na kúsky, posoliť, kus slaniny na veľké škvarky pokrájať a dať do nádoby i s nekoľkými na listy pokrájanými cibuľami, tieto na žlto upražiť, pridať miešaného korenia, bobkový list a za ližicu múky, to spolu smiešať, pridať ešte holbu červeného vína a trochu octu, to spolu svariť, zajačinu na misu poklasť a saftom poliať.

446. Zajac zaprávaný s čiernou omáčkou.

Prichystanú umytú zajačinu z vody vytlačiť, na kúsky posekať, zasoliť, do nádoby nakrájať slaniny, cibule, mrkvy, petrželu, bobkový list a korenia, v tom nechať zajačinu na žlto uparíť, po odparení vyliať naň holbu červeného vína a povoľne nechať zakryté variť. Do nádoby na oheň dá sa kus masti, v tejto cukor na žltobrunátno upáliť, v ňom krájanú cibuľu upražiť, pár ližíc múky s polievkou rozpustiť, to na zajačinu vyliať a nechať spolu variť. Zajačia alebo, keď táto niet, kuracia krv smieša sa v nádobe s trochu octom, ináčej by sa krv sadla; zajačinu vybrať a poriadne poklásť; do omáčky, ktorá musí byť dobre kyslá, slaná a nie veľmi hustá, zamieša sa pod ustavičným miešaním prichystaná krv, a to sa prez sítko na zajačinu precedí.

447. Eskalop zo zajaca.

Z prichystaného zajačieho chrbta sa mäso z oboch bokov zreže, blanu z neho zrezať, z mäsa do okrúhla kúsky pokrájať, nožom rozklopať, posoliť, miešaným korením posypať, každý kúsok do čerstvého rozpusteného masla omočiť, klásť na tepšu a odložiť. Stehná sa vyšpikujú, do založeného žíja dajú sa posekané kosti a stehno; potom sa zo žíja von vezne, miesto vybratého stehna dá sa do žíja za ližicu múky, to polievkou zaliať, pridať červeného vína, po odvarení prez čisté plátno do nádoby precedíť, doň vytlačiť citronovú šťavu,

na teplo odložiť a so zajačou krvou a octom rozmiešať. Pred nastolovaním sa odložený eskalop čili pokrájané a dosiaľ odložené kúsky zajačiny na chytrom ohni odpečú, masť sa z nich dolu zleje, stehno na kúsky pokrájať a na misu do okrúhla klásť, na to eskalop do vysoka poklásť a omáčku na to precediť.

448. Salmi zo zajaca so špikovaným filé.

Z prichystaného zajačieho chrbta mäso z oboch bokov zrezať, blanu zobrať, z pošika na kúsky krájať, nožom nie veľmi na tenko rozklopať, každý kúsok slaninou vyšpikovať, posoliť, s miešaným korením posypať, do rozpusteného masla omáčať, na tepšu poklásť a odložiť. Do založeného žíja dajú sa kosti a iné na drobno posekané odpadlé kúsky mäsa, tak tiež celé korenie, bobkový list a borievky, to uparif, kým mäkké a brunátne neostalo; potom vybrať do mažiara a potlcť. K tomu, kde sa kúsky mäsa parily, nakrájať na listy čierneho chleba, tieto upražiť, potlčené pridať, tak tiež žajdel červeného vína, ostatnie polievkou doliať, zakryté nechať variť, od spodku často miešať, posoliť, prez sito do čistej nádoby pretrieť, zvariť a zakryté na teplom mieste nechať stáť. Filé sa z oboch strán na chytrom ohni odpečú, masť zcediť, špikované glásom pomastiť a dať do letnej pece, salmi na misu dať a filé poriadne na vrch poklásť. K tomu, kde sa piekly, pridá sa glásu a trochu brunátnej omáčky, doň citronovú šťavu vytlačiť, svariť, dľa potreby týmto predošlé po vrchu poliať a vysmaženú žemľu vôkol poklásť.

449. Štyrcované salmi zo zajaca.

Salmi sa urobí dľa predošlého spôsobu; keď sú prez sito pretreté, dajú sa do nádoby, posoliť, do nich päť žltkov jedon po druhom rozmiešať, okrúhlu hladkú furmu vymastiť, papier vo veľkosti dna vyrezať a pomastiť, na to do furmy dajú sa salmi; na oheň postaviť žajdlík vody, furmu do nej

položiť a nie celkom zakryť, aby sa to pomály varilo; na pokrievku dá sa uhlia a celé nechá sa za hodinu v pare variť. Pred nastolovaním sa filé dľa predošlého predpisu na chytrom ohni odpečú, masť dolu zliať, na ne brunátnej omáčky naliať, citronovú šťavu vytisnuť, spolu svariť, salmi na okrúhlu misu vyvrátiť, papier dolu sobrať, filé na misu na vrch poukladať a dľa potreby omáčkou viac lebo menej poliať.

450. So salmi plnené krumplové paštetky.

Z pozostalého salmi dať do nádoby, do toho pár ližíc brunátnej omáčky na ohni rozmiešať, na teplé miesto odložiť, dľa č. 203 paštečky urobiť, so salmi naplniť, na vrch dať prichystaný zajačí eskalop pod č. 447., to glásom poliať a horúce dať na stôl.

451. Filé so zajačími kotletkami.

Prichystaného zajaca čisto umyť, z oboch bokov chrbta mäso zrezať, blanu sobrať, z pošika na podlhovaté kúsky krájať, nožom poklopať, rebierka očistiť a rovno poodsekúvať, každé do mäsa zapraviť, posoliť, miešaným korením posypať, do masla omáčať, na tepšu poklásť a odložiť. Zo stehna mäso obrezať, od žíl oddeliť, s kusom slaniny posekať, to i s omočenou žemľou a kusom čerstvého masla v mažiari potlcť a z toho urobiť okrúhle kotletky. Slaninu a peklovaný jazyk na krátke hrubé rezanky nakrájať, týmto kotletky po vrchu vyšpikovať, posoliť a miešaným korením posypať. Cibuľa, zelený petržel, citronové kôrky a nekoľko šampionov pokrája sa na drobno; polovica z tohoto rozotrie sa s maslom na tepšu, kotletky špikovanou stranou na to klásť a odložiť, na to dať druhú polovicu krájaného a všetky kotletky tým po vrchu posypať. Potom sa založí žíj, v ňom obsažené nechá sa na brunátno uparit, doň dať za ližicu múky, zaliať polievkou, priliať červeného vína a to spolu vyvariť, prez plátno do čistej nádoby precedit, od jedného boku nechať variť a z vrchu nečistotu zberať, aby to čisto brunátno

bolo. Prichystané kotletky a filé odpečú sa na chytrom ohni, masť dolu zcedíť, na oboje dať pár ližíc omáčky, spolu svariť, do venca na misu ukladať a síce raz filé raz zase kotletku, aby bol poriadny pomer. Omáčku s citronovou šťavou spolu smiešať, chytro svariť a týmto na misu poukladané jedlo po vrchu poliať.

452. Smažený domáci zajac.

Domáce zajace majú biele, sladkavé mäso a môže sa ono pripraviť jako mäso z polnieho zajaca. K pripraveniu tohoto jedla poseká sa mäso z pripraveného zajaca na kúsky a dá sa do nádoby, naň vody naliať, na ohni svariť, vybrať do studenej vody, nechať odtiecť, zasoliť, na plátno vybrať, z rosolu vytlačiť, v múke poobáľať, do roztrepaného vajca omáčať, žemľovými mrvinami posypať, na žlto vysmažiť, na misu poklásť a vysmažený zelený petržel dať na vrch.

453. Zaprávaný domáci zajac.

Prichystaného zajaca obariť, dať do studenej vody, na kúsky posekať, posoliť, dať na maslo do nádoby, pridať niekoľkými hrebíčkami vyšpikovanú cibuľu a sviazaného zeleného petrželu, to nechať spolu svariť a keď je dosť mäkký, vybere sa do druhej nádoby. Do prvej nádoby, kde sa zajac paril, dať za ližicu múky, zaliať polievkou, pridať citronové kôrky a octu, to nechať svariť, na zajaca precediť, nechať spolu variť a pred nastolovaním zajačinu na misu poklásť. Do omáčky sa dá pár ližíc smotanky a citronová šťava, to s niekoľkými žltkami zalegirovať a prez sitko na zajaca precediť.

VI. Oddelenie.

O mäse z domáceho hydu.

A) Čiastka.

O mäse z morky, kapúna a kohúta.

454. Pečená morka na pečenku.

Zabitá morka má sa hneď za tepla uškľbať, vlásky opáliť, hrvol vyhodiť, črevá z nej vytiahnuť, žalúdok a pečenka až do ďalšej potreby môže v nej ostať a taká nechá sa za pár dní na chladnom úvetrí viseť, peneváč len z obležanej je dobrá pečenka. Takáto obležaná pečenka sa vymyje, zatresiruje alebo zašpajdluje, slaninou vyšpikovať, naplniť majoranovými plevami, posoliť, dať do pekáča, v rúre na žlto upiecť, po upečení oboje stehná odrezať a pri shybadle rozrezať; až sú tieto veľké, na dvoje aj troje rozkrojiť, mäso z prs v celosti zrezať, chrbát na kúsky rozsekať, pokrájané kúsky na misu klásť, prsa z pošika na tenké kúsky pokrájať a na vrch tak uložiť, aby jako celé vyzeraly, a saftom poliať.

455. Plnený moriak s hrozienkami.

Z pár žemlí kôrku obrajbať, do mlieka namočiť a medzi rukami vytisnuť. V nádobe kus čerstvého masla na penu rozmiešať, do neho dať celé vajce a štyry žltky jako i posekanú žemľu, očistené a umyté veľké i malé hrozienka dať na plátno, vodu z nich vytlačiť, mandle obariť, z kožky očistiť, na rezanky pokrájať a to dať k predošlému, posoliť, spolu rozmiešať, z moriaka hrvol týmto naplniť, nitou sošiť, zatresirovať, prsa slaninou vyšpikovať, posoliť, dať do pekáča, na žlto upiecť, pri rozkrajovaní pečenky plnenku v celosti vyrezať, kusy poriadne na misu poklásť,

plnenku na kúsky pokrájať, k prsom na koniec položiť a celé saftom poliať

456. Parený moriak s rago Godard.

Pod č. 122 a nasledujúcimi udané prídavky, ktoré sú k tomuto rago potrebné, sú: šampiony, hovädzia škraňa, kohútový hrebeň, telacie brizle a jelenné huby; tieto každé osobite prichystané dajú sa do pary, po vrchu glásom poliať a nechať stáť; toto má jedným výrazom název: rago Godard. Prichystaného moriaka zatresírovať, slaninou vyšpikovať, zasoliť, dať do pekáča a v rúre na žlto odpiecť; takto treba mladého moriaka pripraviť. Jestli je moriak starý, musí sa v žíji na žlto uparíť, potom von vziať do nádoby, na teplé miesto odložiť, masť zo žíja zliať, zpátky dobrého vína naliať, pridať pod č. 91 udanú brunátnu omáčku, od jedného boku nechať variť, nečistotu z vrchu zberať, nesmie byť ani riedke ani husté lež sredné, takéto cez plátno do nádoby precediť, z citrona štavu doň vytisnuť a na teplé miesto odložiť. Moriaka na kúsky pokrájať a na misu tak klásť, aby zvýš udaný rago mal miesta; prsia do venca na vysoko klásť a do hromady dať. Jestliby rago pri riedky bol, má sa so žltkom zalegírovať, dľa potreby všetko po vrchu poliať omáčkou, ostatniu osobite v šálke dať na stôl.

457. Galantín z moriaka.

Čisto oškľbaného a opáleného moriaka handrou poutierať, krídla a nohy až po shybadlá odtiať, celého prez chrbát rozrezať, kožku pozorne zvliecť, na prsiach musí kožka pri mäse ostať, mäso zo stehien obrezať a črevá von vziať. Ďalej sa veznú dva funty telaciny zo stehna, práve toľko z prvčata a pol funta údenej slaniny, (všetko sa dľa toho riadi, jak veľký je moriak;) všetko spolu posekať, v mažiari potlcť, posoliť a s miešaným korením pomiešať. Kožka z moriaka sa rozostrie, mäso z prs ostrým nožom na platne pokrájať, to po kožke rozkladať a po celom s fášom natrieť. Surovej šovdry, uvareného peklovaného jazyka a obarenej čer-

stvej slaniny na prst zdlže na kúsky pokrájať a mieša-ným korením posypať. Nakrájajú sa ďalej jelenné huby a šampiony na kúsky, očistiť pistáčňov (pistácne sú zelené mandle, musia sa vo vrelej vode obariť a kožka z nich zvliecť;) podlhovato po fáši rozklásť, na to zas fášu po celom rozotrieť a tak usporiadať, aby všade jednaké bolo; to pozorne spolu skrútiť, obvinúť do čistého plátna, oba konce motúzom sviazať a celé na husto obkrútiť, aby sa pri varení nerozišlo; pre lepšiu istotu môže sa okrem toho, že je už skrútené, i sošiť a dať do nádoby, do ktorej sa pridajú i z moriaka vyňaté kosti, nečo na drobno posekaného hovädzieho a telacieho mäsa, dľa potreby posoliť, pridať bieleho vína, ostatnie zbytočnou polievkou doliať tak, aby celé zakryté bolo; povoľne nechať variť, (keď je starý moriak, potrebuje tri hodiny;) pridať očistených zelených vecí, celé korenie a hubové odpadky, penu z vrchu zberať, nechať zakryté, odložiť na chladné miesto, do druhého dňa stáť nechať a masť z vrchu sobrať. Potom galantín von vziať, dať medzi dve dasky a na vrch dačo ťažkého položiť, aby sa galantín stlapkal: keď je dosť utlačený, odkrúti sa, dá sa do čistého plátna, v tom sa drží na chladnom mieste, dľa potreby sa z neho krája a aspikom sa okrášli. Polievka, v ktorom sa galantín varil, upotrebí sa, jako je to už častejšie spomenuté, k mäsovému sulcu alebo k omáčkam.

458. Mladý moriak s jelennými hubami plnený.

Umyté a očistené jelené huby dať do vrelej posolnej vody, zakryté nechať v nej vystydnúť a pokrájať na tenké listy; v nádobe maslo nechať na žlto upražiť, doň dať pokrájané huby a pokrájanej pažitky, to posoliť, pridať tlčeného korenia, pár ližíc smotanky a zakryté odložiť. Prichystaného moriaka handrou z vňútra čisto vyutierať, zatresirovať, prska slaninou vyšpikovať, prichystané huby dať doň, sošiť, posoliť, dať do pekáča, papierom zakryť a v rúre na žlto upiecť. Po odpečení prsa v celosti z oboch strán vyrezať a masť z pekáča zobrať, aby žltý saft ostal; huby z moriaka v

safte poobracať, chrbát na kúsky posekať, na dlhú misu z oboch bokov klásť, do prostriedku dať huby, tieto na tenké kúsky pokrájanými prsami celkom zakryť, celé saftom poliať a po polievke jako asietlu dať na stôl.

459. Na studeno pečené mladé morky.

Dobre vykrmené mladé morky očistiť, prichystať, zatresírovať, slaninkou vyšpikovať, zasoliť, do nich dať majorán, položiť na pekáč a v rúre nechať v safte na žlto upiecť. Po upečení nechať vystydnuť, pokrájané kúsky poriadne na misu poklásť, prska na vrch rozložiť, vôkol na tri uhly vykrájaným aspikom ovlažiť a k večeri na chladno dať.

460. Droby z morky s reisom.

Krídla, žalúdok a pečenku na mäkko uvariť, pol funta reisu obariť, na site vodou premyť, do nádoby na oheň dať kus masla, v ňom drobno krájanú cibuľu s petržlenom upražiť, pridať reis, posoliť a zaliať polievkou, v ktorej sa drobky varily. To sa na mäkko uparí, z kridiel obrezané mäso, žalúdok a pečenku na rezanky pokrájať, s reisom smičšať, dať do vymastenej furmy, ližicou zatlačiť, na misu vyvrátiť, vôkol smažené modzgy obložiť a celé saftom obliať.

461. Zaprávané z moriaka s majoránovou omáčkou.

Pozostatky z pečenky na drobné kúsky posekať, do nádoby dať kus čerstvého masla, v ňom žemľové omrviny na žlto upražiť, polievkou zaliať, pridať pár ližíc smotanky, octu a majoranové plevy, to posoliť a nechať zvariť. Keď je omáčka celkom prichystaná, nechá sa v nej pečenka svariť a v pare stáť, kým bude potrebné jedlo na misu poklásť.

462. Kapún na pečenku.

Dobre vykrmený kapún je toľko hoden, koľko dobrý fazán, preto sa on môže pripraviť a aj sa pripravuje k tým naj-

skvelejším obedom jako vzácna pečenka. Mäso má biele a saftovité, chuť znamenitú, a z tohoto ohľadu má sa v hospodárstve radšej viac kapúnov vychovať, nežli mladé kurence, ponevač za jedného kapúna dostane sa viac, nežli za tri páry kureniec, na ktorých je viacej kostí jako mäsa. Následkom toho podávam tu poučenie ku kapúneniu a k vychovaniu kapúnov. Keď je kohútik dobre odrastený, ošklbú sa mu piera pod bruchom, pri čom sa hore bruchom obráti a dakto ho drží, aby sa nehádzal. Ostrým nožíkom sa kožka rozreže, na črevá veľmi pozor dať, vedľa čriev na chrbáte prstom vajíčko hľadať, von ho vziať, rozrezanú kožku pozorne sošiť, masťou potrieť, popolom posypať, zo spodku a vrchu hrebeňa tiež odrezať, pomastiť a popolom posypať; hlavnia vec je pri tom, aby sa celé vajíčka von vzaly, a keby sa pri prvom raze snáď pre neobratnosť a nezkúsenosť kohútikovi dačo stalo, môže sa k pečenke upotrebiť. Krma pre kapúnov robí sa z čiernej múky, z ktorej sa urobí nie veľmi tuhé cesto, z tohoto sa šúlajú zhrúbä a zdĺže malého pol prsta hláče, tieto nechať usušiť, pred krmením do kyslého mlieka omočiť a pozorne do hrtana vopchať, z počiatku asi päť lebo šesť hláčov. Potom do pysku malý lievek strčiť, pár ližičiek mlieka doň vliať a dať do kurienca, aby po slobode nechodil. Krmiť sa má v isté hodiny ráno a večer, do kurienca dá sa mu, jaknáhle sa začne krmiť, trochu mlieka, krmenie má trvať za štyry týdne, čo sa samo sebou ukáže, či je kapún už dosť vykrmený alebo nie. K príprave prítomného jedla má sa kapún zatresírovať, posoliť, do slaniny zakrútiť, v rúre na žlto odpiecť, rozrezať, kúsky na dlhú misu poklásť, na vrch prska položiť a celé saftom poliať.

463. Kapún s ryžou na taljanský spôsob.

Očisteného kapúna zatresírovať a slaninou vyšpikovať; do nádoby dať kus čerstvého masla, doň cibule, mrkvy a petrželu nakrájať, pridať k tomu celé korenie a kapúna na žlto nechať v šafte uparif; pol funta ryžu obariť, vyliať na sito, premyť studenou vodou, dať do nádoby, posoliť, pridať kus

čerstvého masla a hrebíčkami vyšpikovanú cibuľu, polievku doliať a na sypké uparif, aby reis mäkký ostal. Pred nastolovaním kapúna na menšie kúsky pokrájať, okrúhlu furmu vymastiť, prska do venca na dno poukladať, porajbaného parmazanského syru do prichystaného reisu zamiešať, z neho dať na prska, varechou potlačiť, na to kapúna, zas reisu, a tak pokračovať, kým sa nedoplní furma. Obsah z furmy vyvrátiť na misu, to saftom poliať a po polievke dať jako asietlu.

464. Kapún s rezankami na asietlu.

Kapúna na ten istý spôsob prichystať, z troch celých vajec cesto srobiť, nie veľmi na tenko vyvalkať, z neho pokrájať rezanky na štyry prsty zdlže, pred nastolovaním zavariť do vrelej vody, na sito odcediť, studenou vodou trochu premyť a dať zpátky da predošlej nádoby. Na žlto rozpustené maslo s pár ližicami smotanky osoliť a na horúcom mieste rozmiešať, prichystaného kapúna rozrezať na kúsky, z rezánkov dá sa na spodok misy, na ne kúsky z kapúna, zas rezankov, na vrch prsa z kapúna, to rezankami prikryť a saftom poliať, v ktorom sa kupún paril; celé žemľovými omrvinkami posypať a po vrchu horúcim maslom pomastiť. Ďľa predošlých predpisov pripravia sa i nasledovné jedlá:

465. Kapún s parenou kapustou pod č. 539.

466. Kapún na chladnú pečenku pod č. 540.

467. Štyrcovaný kapún v aspiku pod č. 541.

468. Kapún s pomarančovou omáčkou pod č. 542.

469. Galantín z kapúna pod č. 457.

470. Jesennie kurence (pollard).

Príprava jesenních kureniec je tá istá čo pri kapúnovi; v jeseni sú dobré i odrastené kurence jako i kohútky na ka-

púnenie. Najlepší pokrm je pre ne na veľmi drobnú múku zomletý jačmeň čili tak rečená tlč, z tejto sa urobí po každý raz cesto, to sa rozmrví na mrvence, tým sa ráno a pod večer krmia, do kurienca dá sa ím na pitie kyslé mlieko a po dvojtýdňovom odkrmení môžu sa jako kapún pripraviť.

471. Zaprávaný parený kohút.

Z kohúta je len vtedy dobrá pečenka, keď ešte neni starý; on sa musí za sucha očistiť a za nekoľko dní na chladnom nechať stáť. Prichystaný sa zatresiruje, nechá sa v žíji na brunátno uparíť a keď je mäkký, vezne sa von. Do žija sa zamieša pár ližíc múky, túto zaliať polievkou, pridať vínového octu a citronových kôrok, nechať od jedného boku variť, nečistotu z vrchu zberať, celé prez plátno do čistej nádoby precedíť, v tomto kohúta povoľne nechať variť a potom von vziať. Pred nastolovaním rozkrájať kohúta, poriadne na misu poklasť a omáčku dosť kysle a slane pripravenú prez sítko naň precedíť. V ktorom dome sa mnoho varí, tam musí vždy byť pohotove omáčka; po odparení alebo upečení hoďajakej pečenky masť sa dolu zleje, ostatnie zaliať polievkou, k tomu pridať z prichystaných omáčiek a to sa dá upotrebiť k poliatiu hoďajakej pečenky; tak sa i pridávajú jelenné huby, víno, bordo, madeira atď., čím saft k oblievaniu pečenky tým lepšiu chuť dostane.

472. Kohút na polievku s haluškami.

Do nádoby sa dá kus čerstvého masla, do toho na rezanky nakrájať v jednej miere mrkvy, petrželu, zeleru a paštrnáku, pridať na kusy posekaného kohúta, posoliť a zakryté nechať nie veľmi na žlto uparíť. To sa potom posype múkou a zaleje polievkou; bilky zeleného petržlenu vo vrelej vode obariť, posekať a dať k predošlému, dľa č. 22. urobiť haluškу, tieto do polievky zavariť, so všetkým dať na misu, pridať muškatového kvetu a tak nastolovať.

473. Kohút s paprikovou omáčkou.

Očisteného kohúta na kúsky posekať a posoliť; do nádoby dať kus masla, doň na drobno nakrájať hodne cibule a keď táto začne dobre voňať, dá sa doň kohút a nechá sa na mäkko uparif. Potom sa pridá za hrsť žemľových omrvín, dľa potreby malá miera papriky, zaliať smotankou a nechať povoľne variť. K tomuto jedlu sa urobia halušky nasledovne: do nádoby dať žajdlík múky a toľkože žemľových omrvín, pridať dve vajcia a ostatnie vodou doplniť, tuhé cesto urobiť, posoliť, varechou rozrobiť, do vrelej vody ližicou podlhovaté halušky zavariť, po odvarení na sito vyliať, premyť studenou vodou, dať ku kohútovi, spolu s omáčkou svariť, na misu poklásť a omáčkou poliať.

B) Čiastka.

O mladých kuriatkach.

474. Mladé kurence na pečenku.

Pri obáraní kureniec je potrebné pozorovať, aby sa nečistily v horúcej vode, lebo sa potom kožka na nich roztrhá a potom sa nemôžu na plnenie upotrebiť. Preto má byť voda len trochu horúca, a lepšie je, keď sa najprv hlava kuraťa vopchá do vody; jestli koža zlezne, pridá sa studenej vody, a takou sa obarí kura. Po očistení vypitvať, zatresirovať, posoliť, dať do pekáča a v masti na žlto odpiecť; pred nastolovaním masťou poliať, žemľovými mrvinami posypať, na žlto pripiecť, dľa veľkosti na viac lebo menej kusov rozdeliť, na misu poklásť a saftom poliať.

475. Špikované mladé kurence na pečenku.

Prichystané väčšie kurence zatresírovať, slaninkou vyšpikovať, posoliť, dať do pekáča, na ne dať masti, v rúre na žlto odpiecť a často polievať, aby v safte ostaly a nevysušily.

Pred nastolovaním na štvrtky pokrájať, stehienka a chrbát dať na spodok, vyšpikované prsia na vrch a celé saftom poliať.

476. Plnené mladé kurence.

K plneniu môžu sa upotrebiť i menšie kurence a pri očistení musí sa na to pozorovať, aby sa nezaparily a pri pitvaní nerozrezaly veľké diery; keď sú ešte teplé, podoberie sa na hrdle, kade sa hrvol vybral, prostredným prstom po kúsku mäsa, to isté sa urobí i pri stehienkach, avšak kožka sa nesmie roztrhnuť, potom sa zakryjú. Do vody omočenú žemľu vytlačiť a posekať, do nádoby dať kus masla, v ňom užiariť pokrájaný zelený petržel, pridať posekanú žemľu, drobno krájanej pažitky a pár vajec, to rozmiešať, posoliť, dodať muškatového orechu, týmto kurence naplniť, niťou sošiť, nôžky pozakladať, posoliť, dať do pekáča, v rúre na žlto upiecť a často polievať. Kurence majú sa v taký čas dať piecť, aby po upečení za tepla prišly na stôl.

477. Plnené kurence s hollandskou omáčkou a s krumplami.

S kurenci sa zachádza dľa predošlého predpisu; uvarené krumple nožom obkrúžliť na zdlž pol malého prsta, dať do nádoby s kusom frišného masla, posoliť a na teplom mieste nechať stáť; hodnú mieru pokrájaného zeleného petržlenu nechať upražiť v masle, pred nastolovaním kurence na štvrte pokrájať, na misu do vysoka poklásť a krumple dať vôkol. Do masla dať pár ližíc smotanky a citronovú šťavu, to na chytrom ohni pod ustavičným miešaním nechať zvariť, posoliť, týmto kurence a krumple poliať a dať na asietlu.

478. Smažené kurence na pečenku.

Potrebnú mieru kureniec očistiť, na kúsky pokrájať, zasoliť, nechať stáť, vybrať na čisté plátno, rosol z nich

z nich vytlačiť, v múke poobáľať, vajce roztrepať s málo vodou, doň omáčať, žemľovými omrvinami obsypať, pred nastolovaním v horúcom masle na žlto vypražiť, z masti nechať odcediť a na papier vyberať. Tu je potrebné poznamenať, že koľkorazí sa kurence z masti vyberú, toľkorazí sa má masť rozpáliť, pri čom však masť nesmie shoreť; lebo keď sa dajú kurence do chladnej masti, bude sa táto len peniť, a kurence sa nedajú pekne smažiť. Bilky zeleného petržlenu hodia sa do masti, z nej ich odcediť, kurence na dlhú misu poukladať a petržel dať na vrch.

479. Smažené kurence s luteránskou škvareninou.

Očistených kureniec nôžky pozakladať, oblanžirovať, dať do studenej vody, na štvrtky pokrájať, zasoliť, dať na čisté plátno, rosol vytlačiť, do múky poobáľať, do vajca omáčať, žemľovými mrvinami obsypať, pred nastolovaním v masle na žlto vysmažiť, všetko ku spomenutej škvarenine prislúchajúce dľa č. 379 pripraviť, od spodku na ohni miešať, aby škvarenina tuhá neostala, kurence na okruhlú misu do venca poklásť, škvareninu do prostriedku a jedlo dať na stôl na asietlu.

480. Smažené frikasirované kurence.

Kurence dľa predošlého predpisu prichystať, na štvrtky pokrájať a dať do nádoby; na ohni kus čerstvého masla rozpustiť, doň dať za ližicu múky, zaliať polievkou, pridať aspiku a za ližicu tarkanového octu, dľa potreby posoliť, nechať variť, na kurence precediť, zakryť a nechať spolu na toľko povariť, aby celé kúsky ostaly a aby neboly pri kosti krvavé. Každý kúsok vidličkou von vziať, od omáčky odcediť a rozkladať na tepšu, aby vystydly; štyry žltky s citronovou šťavou rozmiešať, týmto omáčku zalegirovať a prez sítko do nádoby precediť, malú mieru čerstvého tarkanu do omáčky zamiešať, celé na chladnom miešať a keď začne

hustnúť, sopchnú sa kurence na vidličku, do omáčky celkom omáčať, na žemľovými mrvinami posypaný plech klásť, nechať dobre stuhnúť, po stuhnutí do roztrepaného vajca omáčať, žemľovými mrvinami obsypať a v masti vysmažiť na žlto. Upečené pokladú sa na misu, smažený petržel prinde na vrch a jedlo dá sa po polievke na asietlu.

481. Mladé kurence s rosolom.

Očistené kurence sa zatresirujú a dajú sa do nádoby; mrkva, petržel, zeler, paštrnák a pol hlávky kélu na tenké rezanky pokrájať, to dať na kurence, posoliť, pridať pár zrnkov čierneho korenia, žajdlík vína, trochu octu a dľa potrebnej miery polievky, to nechať spolu na mäkko uvariť, pred nastolovaním kurence pokrájať, na misu klásť, zeleným vôkol obložiť, trochu saftom poliať, kurence žemľovými omrvinkami posypať a horucim maslom po vrchu obliať.

482. Mladé kurence s rezankami.

Očistené kurence zatresirovať, do nádoby dať kus čerstvého masla, cibule, mrkvy, petrželu a zeleru na rezanky pokrájať, pridať i s celým korením a kurencami do nádoby, to posoliť, zakryť a na žlto uparif. Z troch vajec sa zamiesi cesto, to nie veľmi na tenko vyvalkať, z neho pokrájať okrúhle rezanky na štyry prsty zdlž, pred nastolovaním zavariť do vrelej vody, na sito vyliať, trochu premyť studenou vodou a dať zpátky do nádoby. Žlto užiarené maslo so smotankou za pár ližíc na ohni spolu smiešať, posoliť, kurence na štvrtky podeliť, horúce na okrúhlu misu poklásť a poliať saftom, v ktorom sa boly parily; na pečenkové kúsky dajú sa prichystané rezanky, tieto žemľovými omrvinkami posypať, na žlto vypraženým maslom poliať, hlávky na vrch a celé jedlo dať po polievke na asietlu.

483. Mladé kurence s reisom.

Kurence sa prichystajú na predošlý spôsob; pol funta reisu tak obvariť, aby sa popukal, vyliať ho na sito, premyť studenou vodou, dať do nádoby, posoliť, pridať kus čerstvého masla a cibuľu s pár hrebíčkami špikovanú, to zaliať polievkou, na sypko uparíť a pridať saftu, v ktorom sa kurence boly parily. Pred nastolovaním vymastiť okrúhlu furmu, papier vyrezať a pomastený dať na dno, okrúžlenej na kolečká pokrájanej mrkvy poklásť na papier do venca, na to rižkašu varechou potlačiť, na kusy podelené kurence na predošlé klásť, zas dať reisu a tak pokračovať, kým sa nedoplní furma. To všetko sa má v chytrosti stať, aby horúce ostalo, na okrúhlu misu vyvrátiť a saftom poliať.

484. Kurence s reisom na taljanský spôsob.

Pol funta rižkaše pri obarení nechať dobre popukať; ocediť a studenou vodou premyť; nekoľko sardiel vymyť, očistiť, osti z nich vybrať, cibule, zeleného petrželu a údenej slaniny nakrájať, všetko spolu na drobno posekať, dať i s rižkašou do nádoby ku upraženiu, posoliť, trochu polievkou podliať a na chytrom ohni užiariť, aby sypká i celá bola. Pred nastolovaním zamiešať do nej narajbaného parmazanského syru, do vymastenej furmy dať reisu na pol druha prsta, utlačiť, prichystané a pokrájané kurence poriadne na reis poukladať, furmu reisom doplniť a na okrúhlu misu vyvrátiť.

485. Kurence s paradajkovou omáčkou.

Kurence najlepšie sa vtedy srobia, jestli sa chystajú dľa predpisu; k tomuto jedlu je potrebná pod č. 114 udaná paradajková omáčka; túto vyliať na misu, na to prichystané a pokrájané kurence do vysoka poklásť a poliať tým saftom, v ktorom sa parily.

486. Kurence so šťavovým bieré.

Dľa č. 117 prichystá sa šťavová omáčka, pred nastolovaním štyry žltky so šťavou z pol citróna rozmiešať, týmto omáčku zalegirovať, vyliať na misu, pokrájané kurence na ňu poklásť a saftom poliať.

487. Kurence s pomarančovou omáčkou.

Do nádoby, v ktorej sa kurence parily, pridať múky, zaliať polievkou i vínom, nechať variť a ďalej pokračovať dľa č. 468.

488. Mladé kurence s citrónovou bielou omáčkou.

Mladé kurence, bez toho žeby sa zaparily, očistiť; nôžky pozakladať, obariť a dať do studenej vody. Do masla sa zamieša za ližicu bielej múky, to zaliať bielou polievkou, pridať citrónové kôrky, posoliť a nechať variť. Na štvrtky pokrájané kurence dať do nádoby, na ne omáčku precediť, povoľne nechať variť, citrónovou šťavou okysliť a dať na stôl. Toto jedlo upotrebúva sa často pri nemocných, pri čom je potrebné poznamenať, že sa omáčka môže i so žltkom zalegírovať a dľa ľúbosti chorého môže byť lebo sladká alebo kyslá omáčka, jestli lekár zrovna nemá dačo naproti tomu.

489. Mladé kurence so zeleným hrachom.

Mladý zelený hrach umyť, dať do vrelej vody, posoliť a nechať variť; keď je už dosť mäkký, vyliať ho na sito a premyť studenou vodou; do nádoby sa dá kus čerstvého masla, doň za ližicu múky a pokrájaný zelený petržel; to zaliať dľa potrebnej miery polievkou, pridať hrach, nechať svariť, odložiť na teplé miesto do pary, pred nastolovaním kurence dľa č. 482 prichystané rozkrájať, na misu do venca poklásť, do hrachu zamiešať istú mieru tlčeného cukru, to dať do pro-

striedku a kurence saftom poliať. Toto jedlo sa upotrebuje i pri nemocných.

490. Kurence s rakmi a špárgovým rago.

Kurence prichystať dľa predošlého predpisu, na štvrtky pokrájať, na okrúhlu misu poklásť, dľa č. 190 prichystaný rago dať do prostriedku, poliať saftom a dať na asietlu.

491. Mladé kurence s paprikovou omáčkou.

Očistené kurence na štvrtky pokrájať, zasoliť, dať do nádoby, pridať na drobno pokrájané dve cibule, potrebnú mieru papriky a holbu dobrej smotanky, zakryté nechať povoľne variť, po odvarení poklásť na misu a saftom poliať.

492. Kurence s paprikovou omáčkou na iný spôsob.

Kurence sa prichystajú dľa predošlého spôsobu; v masle sa nie veľmi na žlto upraží drobno krájaná cibuľa, do toho sa dajú kurence a keď začínajú trochu žlknuť, pridá sa papriky, žemľových omrvín, žajdlík smotanky a trochu polievky, to spolu nechať variť, dľa č. 22 halušky urobiť, ližicou na podlhovato do vody zavárať, kurence na misu poklásť, na ne halušky a to omáčkou poliať.

493. Mladé kurence s robertskou omáčkou.

Očistené kurence zatrezirovať, slaninou vyšpikovať, v žĺji na žlto nechať uparif, dľa č. 96 omáčku prichystať a dať na misu, kurence na štvrtky pokrájať a po vrchu glásom poliať.

494. Filé z mladých kureniec so šampionami.

Z prs očistených a dobre v mäse vykrmených kureniec kožku zvliecť, mäso od kostí vyrezať, rozdvojené na prskách

mäso jedno od druhého oddeliť, pri čom vrchnie ostane pri krídelku. Oboje čiastky nožom rozklopať a posoliť, zo šampionov nakrájať štyryuhlaté a nie veľmi tenké kúsky, do prs nožom zarezať, do zárezu dať šampiony a tak i s inými k jedlu určenými kurenci pokračovať. Každý kúsok kurata do rozpusteného masla omočiť, na tepšu rozklásť, papierom zakryť a na chladno odložiť; pozostalé šampiony dať do nádoby, k ním citronovú šťavu vytisnuť, na ohni svariť a odložiť. Odpadky zo šampionov so zeleným petržlenom pokrájať, v masle upražiť, pridať kurence a to uparíť; kurací žalúdok a pečenku na rezanky pokrájať a pridať ku šampiónom. Keď sú kurence dosť mäkké, masť z nich zcediť, na ne naliať dľa potreby bielej omáčky, pred nastolovaním filé na chytrom ohni odpiecť na bielo, masť z nich zcediť, na ne dať pár ližíc omáčky a citronovej šťavy, raz spolu svariť, prichystané stehienka s pár žltky zalegirovať a na misu poklásť, na to dať filé, do prichystaných šampionov dať za ližicu z legirovanej omáčky, to dať do prostriedku na filé a celé glásom obliať.

495. Špikované filé z kureniec s jelennými hubami.

Z kureniec prska v celosti vyrezať, zo stehienka kožu zvliecť, od shybadla kosť von vziať, oboje slaninou vyšpikovať, čerstvým maslom tepšu vymastiť, kúsky z kureniec po nej porozkladať, posoliť, papierom zakryť a na chladné odložiť. Pol hodinou pred nastolovaním v rúre nechať odpiecť, pri žlknutí masť dolu zliať, pod ne dať trochu saftu, každý kúsok rozpusteným glásom pomastiť, nechať v letnej rúre a ešte nekoľko razí glásom natrieť, aby sa pekne ligotaly. Kosti z kureniec v žíji uparíť, masť dole zliať, pohár dobrého vína naliať, k tomu pridať brunátnej omáčky, dobre spolu vyvariť, nečistotu z vrchu zberať, prez plátno precediť, dľa potreby okysliť a soliť, filé na misu poriadne poukladať, pod č. 126 prichystané jelenné huby dať do prostriedku a omáčkou poliať.

496. Jeseňnie kurence na chladno.

Dobrota kuracích pečeniek záleží najviac v tom, jako sa kurence krmia; preto jestli sa moja rada už vopred opísaná príjme, budú vždy na pohotove kurence na dobrú pečenku. Predovším má sa kura na sucho oškĺbať, črevká z neho vytiahnuť a kura na chladnom nechať stáť. Pri upotrebení vypitvať, prv než do vody sa dá, vezne sa masť z neho von, táto dá sa do pohára, papierom sa zaviaže a pri dome sa upotrebuje jako liek na popukané ruky alebo na rany; k tomu istému slúži i z morky masť. K príprave prítomného jedla očistené kurence zalegirovať, vyšpikovať, posoliť, dať na masť do pekáča a v rúre na žlto upiecť. Potom na chladno odložiť, poriadne rozkrájať, na dlhú misu poklásť a vôkol aspikom obložiť.

497. Kurence s majonesom na chladno.

Očistené kurence zatrezírovať a prichystať dľa č. 481., nechať vystydnuť, von vziať, stehienka odrezať, kožku dolu sňať, prska od kostí a mäso od kridiel odrezať, prska na podlhovato rozkrojiť a jedno vedľa druhého do tepše poklásť. Do nádoby dať kus čerstvého masla, doň dať múky a zaliať tou polievkou, v ktorej sa kurence varily; ostatnie doliať aspikom, nechať dobre vyvariť, nečistotu z vrchu zberať, dobre na kyslé posoliť, na kurence precediť a nechať spolu variť. Každý kúsok pozorne sa vyberie a osobite položí na plech, to nechať vystydnuť, omáčku ešte raz do nádoby precediť, ustavične na lade miešať a trochu aspiku pridať. Keď sú kurence vystydnuté a omáčka dobre hustnuť začína, sopchne sa každý kúsok na vidličku, omáča sa do omáčky a nechá sa odtiecť. Drobno pokrájanou uvarenou šovdrou sa plech posype, máčané kurence na to poklásť, po vrchu tiež šovdrou posypať a odložiť na chladné miesto, aby dobre stuhlo. Okrúhla misa dá sa na ľad, na misu naliať aspiku až po ráf, nechať stuhnúť, na spodok misy na aspik stehienka klásť a na vrch do vysoka dať prska. Drobno posekaný

aspik pomieša sa s rozpusteným za nekoľko ližíc, aby bol trochu tekúci, toto po vrchu na kurence vyliať tak, aby tieto von vyčnievaly, k stuhnutiu na chladnom mieste nechať stáť, na tri uhly vykrojený aspik dať vôkol a jedlo zaniesť na stôl.

498. Mladé kurence na iný spôsob.

Kurence dľa predošlého spôsobu prichystať, do majonesu omáčať, kaprle nie veľmi na drobno pokrájať, tymito miesto šovdry plech posypať, kúsky kureniec jedon vedľa druhého na plech klásť a na chladné miesto odložiť, misu do ľadu zapraviť, aspiku až po ráf naliať a nechať stuhnuť. Keď je oboje stuhnuté, kurence sa poriadne poukladajú na misu; do kotlíka, v ktorom sa sňah sbíjava, dať rozpusteného aspiku, tento drôtovou metličkou na ľade šibať tak dlho, kým nebude dosť tuhý a biely; kurence, jako sú na mise poukladané, tým aspikom celkom obtiahnuť, nožom do vysoka uhladiť, nožovým koncom žliebky po ňom porobiť a celými kaprlami na dva prsty jedon od druhého povykladať; vôkol rakami obklásť, škrupinu z rakových chvostikov zobrať, chvostiky prez poly rozrezať a s nôžkami pomedzi kaprle popchať.

499. Štyrcované kurence v aspiku.

Čistú furmu do ľadu rovno zapraviť; do nej na pol druha prsta zvýše naliať aspiku a nechať stuhnuť, z rakov očistené chvostiky hore koncom do venca postavať, aspikom pokvapkať a nechať stuhnuť, z peklovaného jazyka srdiečka vyrezať a vedľa rakov klásť; do prostriedku dať hviezdičku, pokvapkať aspikom a nechať stuhnuť. Na to sa kladú prichystané kurence pol prsta od boku furmy, poliať aspikom a po stuhnutí toľko aspiku na ne naliať, aby boly celkom zakryté. Ostatnými kurenci sa furma doplní, do kotlíka sa dá rozpusteného aspiku a metličkou sa na lade šibe, kým neni biely a tekúci; to sa vyleje na kurence a nechá sa stuhnúť;

očistených pár hlávok pekného šalátu umyť, z vody nechať odtiecť, uvarené žltky prez sito pretrieť, s olejom a octom rozrobiť, pridať pár lížic horčice, v tomto šalát dobre poobracať, posoliť, pred nastolovaním furmu do letnej vody omočiť, na misu vyvrátiť, šalátom obložiť, z vajec na tvrdo uvarených každé na štvoro rozkrojiť a vôkol misy poklásť.

C) Ciastka.

O husoch, kačkách a holuboch.

500. Pečená mladá hus na pečenku.

Mladá hus je najlepšia v mesiacoch januári až po máj, inokedy nemá tak platnú cenu. Očistenú hus zatresírovať, z vonku i z vňutra posoliť, do nej dať majoránu, dať do pekáča a v masti na žlto upiecť. Pred nastolovaním pokrájať, kúsky na dlhú misu klásť, v masti upražené krumple vôkol obložiť a celé saftom poliať.

501. Pečená mladá hus s reisom.

Očistenú hus zatresírovať, na žlto v masti upiecť, ryžkašu dľa č. 510 k nej prichystať, pred nastolovaním rozkrájať, na misu poklásť, horúcim reisom celkom zakryť, z pod pečenej husy saftom poliať a dať na asietlu.

502. Vykrmená hus pre domácu potrebu.

Dobre vykrmenú hus zarezať, na sucho očistiť, črevá z nej vytiahnuť a pár dní na chladnom mieste nechať stáť; vlásky opáliť a pozorne ju vypitvať, aby sa čierna pečenka nepotrhala; žlč z nej tiež odobrať a očistenú hus na chladné miesto odložiť. Umytú hus z vňutra i z vonku dobre zasoliť a nechať trochu stáť, do nej dať majoránu, dať do pekáča a v rúre nechať na žlto odpiecť. Keď začína hus dobre žlknúť, masť z nej zliať a túže masť na chladné miesto odložiť (táto

masť všetky ostatnie prevýši svojou dobrotou); hus rozkrojiť a na misu poklásť.

503. Zaúdená krmená hus.

Obyčajne sa začnú husy v chladných mesiacoch krmiť; keď sa ony vo vätšom počte zarežú, nemôžu sa naraz strovit, preto na ich prípravu je potrebné pozorovať, aby sa nezkazily. Husy na sucho očistiť a nechať vystydnuť, pri čom sa o veľa viac masti sgazduje; keď sa vlásky opália, kožu prez chrbát rozrezať, masť od mäsa obtiahnuť, vypitvať, z čriev masť tiež zobrať, pri čom pečenka v celosti ostať musí. Obtiahnutú masť na drobné kocky pokrájať, v nádobe vypražiť a na to pozorovať, aby škvarky žlté ostaly; potom masť cez sitko do čistej nádoby precedit, škvarky varechou vytlačiť a masť odložiť na chladné miesto. Prsa z husy v celosti vytiať, hus v hrnčenej nádobe zasoliť a na chladnom mieste držať, každý deň obracať, rosolom polievať, do komína povešať a na žlto nechať zaúdiť. V Nemecku sú zaúdené husy tak obľúbené, že si ich za lakoty považujú. Takáto zaúdená hus sa na tenké listy pokrája, pridá sa oleja, octu a pokrájanej cibule, to spolu smiešať a nechať v ňom marinovať.

504. Z husy drobky s rížkašou.

Kridelka, hrtan a žalúdok dať do nádoby, na to naliať vody a nechať variť; k tomu pridať očistených zelených vecí, rížkašu obariť a premyť, pokrájanú cibuľu s petržlenom v masti na žlto upražiť, reis pridať, polievkou zaliať, drobky na kúsky posekať, žalúdok na rezanky pokrájať, posoliť, pridať pár zrnkov celého korenia a to nechať spolu variť, pri čom nesmie byť ani riedké ani husté a tak dať na misu.

505. Z husy drobky so žltou kašou.

Žltú kašu očistiť a v nekoľkých vodách vymyť, postaviť do vriacej vody, nechať popukať a na sito vyliať, premyť stu-

deron vodou a v ostatnom dľa predošlého predpisu pokračovať.

506. Čierna pečenka z husy.

Z vykrmenej husy pečenku v celosti vybrať a žlč odobrať; dá sa pečenka k rozličným prípravám upotrebiť, jako sa už častejšie o pečenkách písalo.

507. Husacia pečenka s jelennými hubami.

Jelenné huby na hrubé rezanky pokrájať, tymito pečenku celkom vyšpikovať a zasoliť, na dno nádoby dať na listy pokrájanej slaniny, na to pečenku položiť, doliať pár ližíc dobrého vína, nechať povoľne parič a na pokrievku dať trochu uhlia, aby pečenka od spodku i od vrchu žltú barvu dostala. Po upečení masť dolu zliať, pridať pár ližičiek brunátnej omáčky a kúsok glásu, z citronu šťavu vytisnúť a to nechať variť v pare. Očistené jelenné huby pokrájajú sa na križalky a dajú sa s pokrájaným zeleným petržlenom do masla na nádobu, to posoliť, pridať tlčeného korenia a nechať parič, dodať pár ližíc smotanky a nechať spolu variť. Pri nastolovaní huby dať na misu, na kúsky pokrájanú pečenku dať na ne tak, aby jako celá vyzerala; saftom poliať a jedlo horúce dať na stôl jako asietlu.

508. Domáca kačka na pečenku.

Dobre vykrmená kačka je na pečenku viac hodná nežli hus; pri krmení má byť zatvorená a potrava má sa jej dávať v isté hodiny. Zarezaná kačka má sa za tepla ošklbať, čreva z nej vytiahnuť, za pár dní nechať ju na chladnom mieste stáť, zatresírovať, zasoliť, do nej dať majorán a v rúre na žlto nechať odpiecť. Masť, ktorá sa z nej zleje, môže sa upotrebiť ku bárs jakým jedlám. Surových očistených krumpiel v pare na mäkko uvariť a dať do pekáča, v ktorom sa kačka piekla; pred nastolovaním kačku poriadne pokrájať, na dlhú misu poklásť, prsia na pošik pokrájať, na vrch rozložiť, vôkol dať na žlto upražené krumple a celé saftom poliať.

509. Pečená kačka s trhanci.

Z troch vajec cesto zamiesiť, nie veľmi na tenko rozvalkať a na trhance potrhať; kačku dľa prodošlého spôsobu prichystať, pred nastolovaním trhance do vrelej vody zavariť, odcedíť a studenou vodou premyť; v nádobe, v ktorej sa kačka piekla, nechať trochu masti a do tejže dať trhance, dľa potreby posoliť, na horúcom mieste miešať, kačku pokrájať, na dlhú misu poklásť, trhancami celkom zakryť, porovnať a horúce dať na stôl.

510. Pečená kačka s reisom.

Pol funta reisu vo vode obariť, studenou vodou premyť, dať do nádoby, posoliť, polievkou zaliať, pridať pár ližíc masti z pečenky a nechať na sypko uparíť. Uvarený žalúdok a pri kačke upečenú pečenku na rezanky pokrájať, dať do ríž-kaše, pred nastolovaním kačku pokrájať, na dlhú misu poklásť, prska po vrchu rozložiť, reisom vôkol obložiť tak, aby polovic prs vidno bolo, poliať saftom a horúce dať na stôl.

511. Parená kačka s bielou repou.

Očistenú kačku prichystať, zatresírovať, v žíji na žlto nechať uparíť a keď je dosť mäkká, von vziať; dať ju do nádoby, saftu na ňu naliať a na teplo odložiť. K tomu, kde sa kočka parila, zamieša sa pár ližíc múky, doleje sa polievky a nechá sa variť; bielu okrúhlu repu očistiť, okrúhlym dlábatkom vypichať na spôsob orecha, v slanej vode uvariť, odcedíť, dať do studenej vody, cukor s maslom na žlto upáliť, masť zcediť, repu dať do neho, prichystanú omáčku na to precedíť, spolu svariť, posoliť a dať do pary. Pred nastolovaním kočku rozrezať, na misu poklásť, omáčkou poliať a repu pridať.

512. Parená kačka s kaprlovou omáčkou.

Očistenú kačku zatresírovať, dať do žíja, nechať na mäkko upariť, po uparení von vziať, dať do nádoby, pridať pár ližíc saftu a zakrytú na teplé miesto odložiť. K tomu, kde sa kačka parila, pridá sa pár ližíc múky, to polievkou zaliať, pridať za pohár dobrého vína a trochu tarkanového octu, nechať variť, nečistotu z vrchu zberať, po čistom vyvarení omáčky túto prez plátno do čistej nádoby precediť, posoliť, dľa potreby pridať kaprlov, spolu svariť a dať do pary. Pred nastolovaním kačku na poriadne kúsky pokrájať, na misu poklásť, prsia na vrch, do omáčky citronovú šťavu vytisnuť a týmto pečenku poliať.

513. Parená kačka so sardelovou omáčkou.

Kačka sa celkom tak prichystá dľa predošlého predpisu; päť kusov sardiel očistiť, s čerstvým maslom v mažiari potlcť a prez sito pretrieť do nádoby. Na toto sa precedí dľa predpísaného pri omáčkach spôsobu sardelová omáčka, pokrájaná kačka pokladie sa na misu a obleje sa omáčkou.

514. Plnené mladé holubky na pečenku.

Holub je tá najpohodlnejšia pečenka, ponevráč pri holube niet žiadneho ustávania. Pri dochovávaní holubov je potrebné, aby sa nik ani vajičiek ani mladých holubkov nedotýkal, ponevač ich potom stará zanechá. Pri čistení sa má pozorovať, aby sa nezabarily; prostredním prstom kožku podobrať, aby sa neroztrhala. Dľa č. 476 urobí sa plnenka, touto holuba naplniť, niťou sošiť, posoliť, dať do pekáča na masť, v rúre na žlto odpiecť, pri tom často polievať a na to pozorovať, aby hneď po upečení mohol prísť na stôl; rozkrojí sa na štyry štvrtky, na misu poklásť a saftom poliať. Na tenže spôsob sa robí i nasledovné jedlo:

515. Plnené holubky s hollandskou omáčkou a krumplami dľa č. 477.

516. Mladé holuby so zeleným hrachom.

Nôžky očistených holubov sa pozakladajú, holuby zasoliť a v žíji na žlto uparíť. Dľa č. 489 prichystať hrach, pred nastolovaním hrach dať na misu, na štyry štvrtky pokrájané holubky na vrch poklásť, trochu saftom poliať a vôkol na tri uhly pokrájanou vysmaženou žemľou obložiť. Na tenže spôsob sa prichystá i nasledovné jedlo:

517. Mladé holubky s parenou mrkvou.

518. Mladé holubky s reisom.

Očistený kaleráb a mrkvu na kocky pokrájať a v masti s drobno pokrájaným petržlenom nechať parić, pol funta reisu vo vode obariť a keď je dobre popukaný, vyliať na sito, premyť studenou vodou, dať k predošlému, polievkou doliať, posoliť, pridať s hrebíčkom špikovanú cibuľu a nechať na mäkko a sypko uparić. K tomu sa pridá na rezanky pokrájaný žalúdok a pečenka z holubov, pred nastolovaním z reisu na spodok misy po celom dne roztrieť, v žíji uparené a na štyry štvrtky pokrájané holuby na reis poklásť, tieto rížkašou celkom zakryť a horúce dať na stôl.

519. Holubky na chytro prichystať.

Očistené holuby na štvoro rozrezať a posoliť; na kocky pokrájanej slaniny dať do nádoby, pridať krájanej cibule, túto na žlto nechať upražiť, do toho položiť holuby, nekoľkokrát spolu poobracať, pridať pár ližíc žemľových omrvín, polievkou zaliať, dodať smotanky, spolu nechať svariť a tak dať na misu.

520. Mladé holubky s robertskou omáčkou.

Nôžky očistených holubov pozakladať a v žíji na žlto nechať uparić; omáčka sa prichystá dľa č. 96. Pred nastolo-

vaním holuba na štvrtky pokrájať, poriadne na misu poklásť, omáčkou poliať a dať na stôl. Z holubov nedajú sa tak jedlá v rozličnom spôsobe pripraviť jako k pr. z kureniec; staré holuby nie sú veľa hodné a upotrebujú sa do prípravy glásu alebo sulcu a na zaprávané.

VII. Oddelenie.

O mäse z divých čili polných vtákov.

A) Čiastka.

O tetrove, tetrovci, horných jariabkach, sňahovej sliepke, fazánoch, polnej jarabici a hornom šnepfe.

521. Marinovaný tetrov (hlucháň.)

Tetrov je veľký a veľmi vzácny vták; za stara neni dobrý na pečenku, poneváč má tvrdé mäso a jedlovinou páchne, ktorou sa cez zimu chová. Tetrova čisto ošklbať, krídla po shybadlá odrezať, hlavu neoškĺbanú zaopatriť, na plameni opáliť, vypitvať a vymyť, čistou handrou poutierať, dať do hrnčenej nádoby, pridať holbu vína, žajdlík vínového octu a niečo vody; pokrájať hlávku cibule, mrkvy, petrželu, zeleru, pori, celé korenie, bobkový list, voňavú kapustu, tarkan a baziliku, to spolu nechať variť, na tetrova vyliať, zakryté na chladné miesto odložiť, za 6—8 dní v ňom nechať stáť, každý deň obracať, potom von vziať, zatrezírovať, prsa a stehná husto slaninou našpikovať, posoliť, dať do pekáča na masť a v rúre za pár hodín piecť. Tým saftom, v ktorom sa tetrov marinoval, často ho v rúre podlievať, aby vždy ostal v safte; pred nastolovaním nohy so stehnami odrezať, mäso z prs od kostí odrezať, stehná na menšie kúsky popretínať, ukladať na misu, porovnať, prsa z pošika na tenké šnicle krájať a v celosti na vrch z obydvoch bokov na predošlé po-

ložiť, k pozostalemu saftu po odpečenej pečenke pridať pár ližíc brunátnej omáčky, smotanky a citronovú šťavu, to na chytrom ohni vyvariť, prez sitko na pečenku precedíť a hlavu pridať na koniec misy na znak, aby sa vedelo, jaká je zverina.

522. Sulcovaný tetrov.

Tetrova dľa predošlého predpisu prichystať, v marináde za určený čas nechať stáť, von vziať do nádoby, pridať k nemu rozsekaných pár telacích nôh, hovädzieho mäsa, telacích kostí a holbu bieleho vína, ostatnie polievkou doliať, povoľne nechať na mäkko uvariť, odložiť, nechať v ňom vystydnuť, na druhý deň von vziať, na poriadne kúsky pokrájať, do porcellánovej misy poklásť, z polievky zobratú masť rozpustiť, prez sito precedíť, šesť bielkov drôtovou metličkou roztrepať, spolu smiešať, na ohni svariť a pokračovať dľa č. 134, čistý sulc na tetrova vyliať, na chladnom mieste držať a k potrebe z neho brať.

523. Fašírovaný tetrov.

Celkom očisteného tetrova prez chrbát prerezať a pozorne od kostí odobrať, aby sa kožka neprerezala; mäso na prsoch musí pri kožke ostať, zakrútiť do plátna a odložiť. Mäso zo stehien od žíl obrezať, k tomu pridať dva funty prvčového a toľkože telacieho mäsa, funt slaniny, to spolu posekať a v mažiari potlcť; očistené šaloty, pokrájaný zelený petržel, šampiony a obrezky z jeleníc v masle upražiť, s potlčeným mäsom spolu smiešať, posoliť a pridať miešaného korenia, na hrubé rezanky nakrájať šovdry, peklovaného jazyka a slaniny, toto k predošlému pridať a tým tetrova naplniť, mocnou niťou sošiť, na prse tetrova položiť na listy pokrájanej slaniny, po vrchu posoliť, zakrútiť do čistého plátna, motúzom okrútiť, dať do nádoby, pridať z neho kosti jako i z telaciny a posekaného hovädzieho mäsa, to pripraviť dľa predošlého spôsobu; na mäkko uvariť, odložiť na studené

miesto, na druhý deň von vziať, plátno zobrať, so slaninou a polievkou pokračovať dľa predošlého spôsobu, tetrova dať do hrnčenej nádoby, naň vyliať čistý mäsový sulc, na chladnom mieste držať, dľa potreby z neho tenké kúsky krájať a aspikom okrášliť.

524. Galantín z tetrova.

Jako je vypísané pri fašírovanom tetrove, na tenže spôsob sa pokračuje s fášom; obtiahnutého tetrova rozložiť na tablu; hrubšie mäso z prs zrezať a po koži rozložiť, na to po celom fášu natrieť, na dlho krájanú šovdru a obarenú čerstvú slaninu s miešaným korením posypať a po zdlž na fáš klásť, pomedzi dať na hrubé rezanky pokrájané šampiony, jelenice a očistené pistacne, na to dať fášu, celé spolu skrútiť a dať do čistého plátna, motúzom husto skrútiť, a dať do nádoby s prípravou dľa predošlého predpisu, za tri hodiny povoľne nechať variť, odložiť, na druhý deň von vziať, zo sulcu očistiť, na to položiť čistú dasku a na vrch niečo ťažkého, aby sa stlapkalo. S polievkou sa pokračuje dľa predošlého spôsobu, galantín sa dá do nádoby, saft naň sa vyleje, na chladnom mieste sa drží a dľa potreby z neho krájať.

525. Mladé tetrovy na pečenku.

Pečenka z odrastených v jeseni mladých tetrovov je znamenitá; tetrovy očistiť, vyšpikovať alebo do slaniny na listy pokrájanej celkom zakrútiť, motúzom obviniť, v safte upiecť, poriadne pokrájať, prsa na pošik rozkrájať a na vrch položiť, saftom poliať a hlávky na koniec misy k prsom položiť.

526. Marinovaný tetrovec.

Tetrovec je menší druh tetrova, nad očama má červenú bodku, má po sebe viac bielych pier nežli tetrov, na chvoste má perá skrútené jako kohút, mäso je saftovitejšie a sdržuje

sa v brezových horách, zvlášte v liptovských okolo Vásca. Keď človek ho chce dostať, musí si tam, kam ho sohnal, búdu urobiť a v nej prenocovať alebo pred svitom do nej prísť, by ho zastreliť mohol. Príprava je ta istá, čo pri hlucháňovi; na tenže spôsob sa pripravia i nasledovné jedlá:

527. Sulcovaný tetrovec.

528. Fašírovaný tetrovec.

529. Galantín z tetrovca.

530. Jariabky na pečenku.

Tento horný vták nie len pre svoju krásu, ale aj pre dobré mäso prevyšuje mnohých vtákov; prsa z neho sú biele a i chorému k odporúčaniu. Ony sa sdržiavajú v lieštinách a keď nenajdú v zime svoju potravu, živia sa z lieskových pukov; ich spev pri vábení je veľmi lúbežný. Z oškľbaných jariabok vlásky opáliť, zatrezírovať, prsa aj stehná slaninkou vyšpikovať, dať na pekáč do masti, papierom prikryť, často polievať a v safte na žlto upiecť. Upečené sa rozrežú, prská od kostí v celosti zrezať, z pošika pekné filé krájať a na vrch položiť, saftom poliať, hlávku aj s perím k prskám položiť a v cukru zavárané celé ribezle osobite do šálky k ním pridať. Dajú sa upotrebiť do chladných paštetok a k rozličným prípravám.

531. Sňahová sliepka na pečenku.

Tento vták je u nás celkom neznámy; on sa sdržuje pri vysokých skalnatých vrchoch a preto má název sňahová sliepka, ponevač vysoké vrchy jako jej bydlisko sú najviac sňahom pokryté a aj peria má viac bieleho než čierneho; na spodku sú jej peria vlasom podobné. Ona je najviac k dostaniu v Tyrolsku a Štýrsku, má mäso veľmi chutné, avšak saft z kostí je horkastý; pripráva sa celkom tak jako jariabka.

532. Fazán na pečenku pečený.

Fazány pochádzajú z Asije, z kadial ich Arnoti so sebou doniesli na ostrov Phasis, odkiaľ i svoje meno dostaly a po celej Evrope sa rozmnožily, áno pri dobrej opatere môžu sa ešte lepšie rozmnožiť, jako k. p. kochinchinské sliepky. Jestli sa fazán na slobodnom chytí, vtedy je divý, ináčej i pod sliepkou sa vyliahnu fazánove vajcia a z týchto pochádzajú domáce, ktoré sú človekovi aj útulnejšie nežli divé. Mäso z fazána je už podľa chýru znamenité a pre chorého zvlášťne zdravé. Pri šklbání musí sa pozor dať, aby sa sadlo nevytrhalo, ošklbané vlásky sa opália, fazána vypitvať, umyť, slaninou vyšpikovať alebo celkom do slaniny zakrútiť, posoliť, dať do pekáča, v rúre na žlto v safte odpiecť, po upečení rozkrájať, prsa z pošika pokrájať, na vrch položiť, saftom poliať a neošklbanú hlavu k prsom na koniec misy položiť.

533. Plnený fazán s jelennými hubami.

Fazána ošklbať, opáliť, vymyť, nechať z vody odtiecť a handrou poutierať; očistené a na hrubé rezanky pokrájané jelenné huby v masle oparit, masť dolu zcedit, na ne naliať brunátnej omáčky, spolu svarit, masť z vrchu sobrať, z citróna šťavu vytisnuť, do pary odložiť a pridať obrezky z jelenných húb a šampiony. Šaloty a zelený petržel na drobno pokrájať, na masle upražiť, doliať pohár dobrého vína, pridať pár ližíc omáčky, spolu nechať na husto vyvarit, posoliť, miešaného korenia pridať, s nekoľkými žltkami zalegírovať, nechať vystydnuť, týmto prichystaného fazána naplniť, niťou sošiť, do slaniny okrútiť, motúzom obvinúť, posoliť, v rúre na žlto upiecť, pred nastolovaním poriadne rozkrájať, plnenku z neho medzi prsa usporiadať, saftom poliať a prichystanú omáčku osobitne v šálke dať na stôl.

534. Filé z fazána s haše.

Z fazanových prs kožku zobrať, prsa poriadne od kostí vyrezať, na podlhovaté kúsky pokrájať, nožom rozklopať a

posoliť; jelenné huby na drobno pokrájať, filé do roztrepaného s maslom vajca omáčať, pokrájanými hubami obsypať, na vymastenú tepšu klasť, mastným papierom zakryť a nechať stáť. V žíji sa stehná a kosti z fazána na brunátno uparia, potom von vziať, mäso z kostí obrezať a krivým nožom pokrájať; do nádoby, v ktorej sa mäso parilo, pridať pár ližíc múky, to zaliať polievkou a vínom za pohár, kosti potlčť a zpátky dať do omáčky, spolu vyvariť, prez plátno do nádoby precedíť, od jedného boku nechať variť, nečistotu z vrchu zberať, z toho pár ližíc dať do krájaného mäsa a omáčku na teplo odložiť. Pred nastolovaním prichystané filé na chytrom ohni odpiecť, masť dolu zcedíť, z prichystanej omáčky na ne naliať, pár razí svariť, hašé na okrúhlu misu do vysoka usporiadať, na to poklásť filé, celé saftom poliať a omáčku dať osobite v šálke.

535. Salmi z fazána.

Očisteného fazána slaninou vyšpikovať, v žíji na mäkko a brunátno uparíť a potom von vziať; mäso z prs v celosti z oboch bokov zrezať jako i z nôh až po shybadlá, to dať do nádoby, naň dať saftu a na teplo odložiť. Kosti a iné uparené veci z nádoby von vziať a v mažiari na drobno potlčť, dať do masti, na listy nakrájaný chlieb na žlto upražiť, do toho dať potlčené veci, zaliať polievkou a červeným vínom, nechať spolu rozvariť, prez sito do nádoby pretrieť a nechať variť, kým neshustne jako kaša. Toto dať na okrúhlu misu, na tenké kúsky pokrájané prsia po vrchu poklásť a vôkol dať vysmaženú žemľu; do saftu, v ktorom boly prská, pridať za ližicu brunátnej omáčky, kúsok glásu a citronovej šťavy, to na chytrom ohni svariť a týmto predošlé dľa potreby poliať.

536. Salmi z fazána s jelennými hubami.

Fazán sa prichystá dľa predošlého spôsobu; po uparení prsia z neho zobrať, na podlhovaté kúsky nie veľmi na tenko

pokrájať, očistené jelenné huby s vínom a glásom uparíť, nechať vystydnúť, na štvorúhlaté kúsky pokrájať, do prichystaných prs nožom priekom zarezať, do zárezu prichystané huby v štyry rady popchať a dať na tepšu. Do saftu, kde sa jelenné huby parily, pridať pár lížic brunátnej omáčky a citronovej šťavy, to na filé vyliať a zakryté na teplom nechať stáť. Salmi dať na misu, na to pekne poklásť filé, poostalé huby do omáčky na rezanky pokrájať, doň citronovú šťavu vytlačiť, týmto predošlé po vrchu poliať a vôkol dať vysmaženú žemľu.

537. Salmi z fazána s rižkašovými paštečky.

Pozostalé salmi s brunátnou omáčkou rozmiešať, svariť, na teplo odložiť, dľa č. 197 paštečky prichystať, vysmažiť, so salmi naplniť, fazánové filé na vrch poklásť, glásom poliať a horúce dať na stôl. Na tenže spôsob sa pripraví i nasledovné jedlo:

538. Žemľové paštečky (č. 199.) s fazánovým salmi plnené.

539. Fazán s parenou kapustou.

Prichystaného fazána zašpajdlovať, slaninou vyšpikovať, posoliť a v rúre z poly odpiecť; slaniny na veľké škvarky pokrájať do nádoby, v tejto pokrájanú cibuľu na žltobrunátno upražiť, múkou posypať a smotankou rozpustiť, do toho dať fazána, posoliť, povoľne nechať spolu variť, pred nastolovaním fazána rozkrojiť, na misu dať kapustu a po vrchu kapusty poriadne fazána poklásť.

540. Fazán na chladnú pečenku.

Očistených fazánov zašpajdlovať, slaninou vyšpikovať, dať do pekáča, pomasteným papierom zakryť, v rúre na žlto upiecť, nechať vystydnúť, poriadne pokrájať, stehná a chrbát

na spodok misy ukladať, na pošik krájané prsá po vrchu rozložiť, hlavu dať k prsom, mäsového sulcu na tri uhly nakrájať, odpadnuté kúsky na drobno posekať, okolo fazána obložiť a k večeri na chladno dať.

541. Štyrcovaný fazán v aspiku.

Fazán sa prichystá dľa predošlého spôsobu, kožku z prs zobrať a tieto na pekné kúsky pokrájať, čistú furmu do ľadu zapraviť, do nej naliať aspiku na pol druha prsta zvýše a nechať stuhnúť. Uvarenej šovdry na listy nakrájať, na okrúhlo vydlabať, týmto na pol prsta od bokov furmy vôkol veniec urobiť, aspikom pokvapkať a nechať stuhnúť; do prostriedku sa pokladú biele kúsky z fazanových prs, to aspikom trochu poliať, nechať stuhnúť a po stuhnutí furmu doplniť. Pred nastolovaním furmu omočiť do letnej vody, na misu vyvrátiť a s vykrájaným aspikom do okola obložiť.

542. Fazán s pomarančovou omáčkou zapravený.

Očisteného fazána zatresírovať a slaninou vyšpikovať; do nádoby nakrájať na listy slaniny, na to dať na rezanky pokrájanej cibule, mrkvy, petrželu a paštrnáku, pridať celé korenie a hrebíčky, do tohoto dať fazána, podliať vínom a na žltobrunátno uparíť. Po uparení vezne sa fazán von a dá sa do inej nádoby, naň sa naleje pár ližíc šťavy a odloží sa na teplo. Do žĺja dať pár ližíc múky, rozmiešať, zaliať polievkou a vínom za pohár, s kôrkami z pomaranča obkrájanými nechať variť, prez čisté plátno do nádoby precediť, od jedného boku nechať variť a nečistotu z vrchu zberať, aby omáčka bola čisto žltobrunátna. Do tejto dá sa fazán a nechá sa spolu svariť, na pomaranči obrajbaný kus cukru dá sa do omáčky jako i pomarančová šťava, pred nastolovaním fazána pokrájať, poriadne na misu poklásť, prsia dať na vrch, do omáčky z pol citróna šťavu vytlačiť, trochu posoliť a kyslasto-sladkú omáčku prez sítko na pečenku pre-

cedif. Pri zaprávaní je najlepší ten spôsob, že sa pečenka najprv uparí, a pokrájaná dá sa do omáčky.

543. Jarabice na pečenku pečené.

Polnia jarabica je známa v každom okolí a mohla by sa lepšie súžitkovať, keby sa veľmi nelovilo za ňou. Ona sa dá aj udomácnif, poneváč jarabičie vajcia vyliahnú sa i pod sliepkou a mladiatka tak chodia za sliepkou jako kurence. K príprave tohoto jedla je potrebné jarabice oškliabať, vlásky z nich opáliť, vypitvať, vymyť, zašpajdlovať, slaninou vyšpikovať, posoliť, dať na masť do pekáča, papierom zakryť, v rúre nechať upiecť a pri tom často oblievať, aby saftovité boly. Pred nastovaním stehná odrezať, prsa z oboch strán od kostí v celosti odrezať, nôžky a chrbát na dlhú misu poklásť, prska z pošika na kúsky pokrájať a po vrchu rozložiť. Do saftu, v ktorom sa jarabice piekly, pridať pár ližíc smotanky a trochu brunátnej omáčky, to na chytrom ohni spolu svariť a prez sítko na pečenku precedif.

544. Filé z mladých jarabíc.

Z očistených jarabíc kožku zvliecť, prska z oboch bokov od kostí vyrezať, vrchniu čiastku prs pri krídelku nožom rozklopať a spodniu čiastku v celosti nechať, zo stehien od shýbadla kosť vybrať, to nožom rozklopať, celé posoliť, s miešaným korením posypať, do čerstvého rozpusteného masla omáčať, na tepšu klásť a papierom zakryť. Do nádoby sa založí žíj, poodpadané kosti sa pridajú a to sa nechá na žltobrunátno uparif, do toho pridať za ližicu múky a za pohár vína, ostatnie polievkou doliať, nechať dobre vyvariť, prez plátno do nádoby precedif, od jedného boku nechať variť, nečistotu z vrchu zberať a tak hľadeť, aby omáčka ani riedka ani hustá nebola. Do omáčky sa vytlačí citronová šťava, omáčku do pary odložiť, prichystané filé na chytrom ohni odpiecť, masť dolu zcedif, na ne dať pár ližíc omáčky, spolu nechať svariť, na misu poriadne poukladať a omáčkou poliať.

545. Filé z mladých jarabíc so šampionmi.

Všetko sa pripraví dľa predošlého spôsobu; keď sú filé na mise pokladené, dajú sa na vrch pod č. 122 prichystané šampiony a to sa omáčkou obleje.

546. Filé z mladých jarabíc s jelennými hubami a s rago.

I toto jedlo sa prichystá dľa predošlého spôsobu; filé pokladú sa na misu, pod č. 126 prichystané jelenné huby s rago dajú sa do postriedku a to sa poleje omáčkou. Dľa tohože spôsobu sa prichystajú i nasledovné jedlá:

547. Salmi z jarabíc. (Dľa č. 535.)

548. Rižkašové paštečky plnené so salmi z jarabíc. (Dľa č. 197.)

549. Parená kapusta s jarabiciami. (Dľa č. 539.)

550. Jarabice na chladnú pečenku. (Dľa č. 540.)

551. Štyrcované jarabice v aspiku. (Dľa č. 541.)

552. Jarabice s pareným kélom.

Očistené jarabice slaninou vyšpikovať alebo celkom do slaniny okrútiť a v poly odpiecť; potrebný počet kelových hlávok očistiť, vymyť, vo vode obariť, do studenej vody vybrať a medzi rukami vytlačiť. Na listy pokrájanej slaniny po celom dne rozložiť, na ňu kél poklásť, posoliť, majoránom posypať, na žlto uparíť, po uparení hlávky na križalky pokrájať a zpátky dať do nádoby, na to dať odpečené jarabice a na ne križalky kélu. Do inej nádoby dá sa kus masla, v ňom žemľové omrvíny na žlto upražiť, polievkou zaliať, nechať svariť, posoliť, pridať celé korenie, to vyliať na kél a povoľne nechať variť. Pred nastolovaním poriadne sa ukladie

kél na misu, pokrájané jarabice prindú na vrch a polejú sa tým saftom, v ktorom sa boly piekly.

553. Pečený horní šnepf.

Horní šnepf prislúcha k tým vtákom, ktoré v jaseni odoberajú sa do teplejších krajov; ony sú síce v jeseni lepšie nežli z jary, ale na jar sú pre svoju zriedkavosť vzácnejšie. Z ošklbaného šnepfa vlásky opáliť, črevka von vybrať, žalúdok rozrezať a očistený dať ku črevám. Kus slaniny, cibule a zeleného petržlenu na drobno posekať, posoliť a upražiť, pridať trochu červeného vína a so žltkom rozmiešať. Na listy pokrájanú žemľu na okrúhlo vydlabať, v masle na žlto vypražiť a spolu na teplo odložiť. Zo šnepfa nôžky pod prsia vtlačiť, pysk prez stehná prepchať, vyšpikovať alebo celkom do slaniny okrútiť, posoliť, dať do pekáča na masť a v rúre na žlto odpiecť. Potom sa hlava odreže, tak tiež stehná a z obydvoch bokov mäso z prs, kúsky poklásť na misu, prska z pošika krájať a položiť na vrch, hlavu s pyskom dať k prsom na koniec misy, prichystané črevká na žemľu usporiadať, vôkol misy poklásť a celé saftom poliať.

554. Salmi z hornieho šnepfa.

Z očisteného šnepfa črevká vybrať, na drobno posekať so slaninou, šalotami a zeleným petržlenom, posoliť, v nádobe upražiť, červeným vínom podliať, svariť, so žltkom zalegírovať a na teplo odložiť. Vyšpikovaného šnepfa s telacím mäsom v žíji na žltobrunátno uparíť, po uparení šnepfa von vziať, prska a stehná dolu zrezať a dať do nádoby, pridať pár ližíc saftu, trochu brunátnej omáčky a z divočiny prichystaného glásu, to dať do pary, kde sa šnepf paril, po uparení vyňať i s kosťami do mažiara, všetko spolu na drobno potlcť, chleba v masti na žlto upražiť a do tohoto dať potlčené, polievkou a červeným vínom zaliať, nechať dobre rozvariť, do nádoby prez sito pretrieť a na teplo odložiť. Pol funta reisu vo vode obariť, premyť, dať do nádoby, posoliť,

pridať kus čerstvého masla a hrebíčkami špikovanú cibuľu, podliať polievky, na sypko uparit, pred nastolovaním rižkašu do vymasteného ráfu dať, varechou zatlačiť, na misu vyvrátiť, do prostriedku dať salmi, na to na kúsky pokrájané prska, na rižkašu sa dajú na upraženej žemli prichystané črevká, to saftom poliať, hlavu na štvoro rozkrojiť a na vrch položiť.

555. Hornie šnepfy plnené s jelennými hubami.

Očistené jelenné huby okrúžliť, v masti uparit, masť dolu zcediť, pridať pár ližíc brunátnej omáčky, z divočiny prichystaného glásu a citronovej šťavy, to spolu svariť a odložiť do pary. Zo šnepfov črevká vybrať, k nim nakrájať slaniny, očistené šaloty, zelený petržel a odpadky z húb, to spolu na drobno posekať, dať do nádoby, pridať miešané korenie, posoliť a užiariť, s pár žltkami zalegírovať, týmto šnepfy naplniť, nitou sošiť, do slaniny okrútiť, pysk prez stehná prepchať, posoliť, dať do pekáča, papierom zakryť, v rúre na žlto upiecť, pred nastolovaním poriadne pokrájať, na dlhú misu poklásť, prichystané huby dať na vrch, to saftom poliať a na koniec misy dať hlavu.

B) Čiastka.

O gojzeru, čvikotách, prepelkách, divých kačiciach, divých husoch a tuzoku.

556. Gojzeršnepf na pečenku.

Tieto šnepfy sú o mnoho väčšie nežli hornie, mäso z nich je tvrdšie, zdržujú sa po veľkých pustatinách okolo močiarov a na lúkach, v jeseni sa po krdlach spolu nachádzajú a pre svoju obozretnosť sú veľmi ťažko k dolapeniu. Z oškľbaného gojzera vlásky opáliť, z neho črevká vybrať, so slaninkou, cibuľou a zeleným petržlenom posekať, jako hornieho šnepfa prichystať, vyšpikovať, pysky prez stehná prepchať, dať do pekáča, posoliť a v rúre upiecť. Ažby mäso z neho

tvrdé bolo, dať do nádoby, pridať saftu a pár ližíc smotanky, v tom zakryté nechať parif, pokrájať, na dlhú misu poklásť, rozkrájané prsia dať na vrch a pridať hlavu, saftom poliať a prichystané črievka na vysmaženú žemľu vôkol poklásť.

557. Salmi z gojzera v reisovom ráfe.

Vo všetkom sa pokračuje dľa č. 554, prichystanú rižkašu dať na štyryuhlatú misu, z nej ráf urobiť, do prostriedku dať salmi, prsia na tenké filé pokrájať a po vrchu poklásť, hlavu na štvoro rozkrojiť a tak položiť, aby pysk do každého uhlu prišiel, užiarené črevká dať na žemľu, týmto vôkol obložiť rižkašu a saftom poliať.

558. Čvikoty na pečenku.

Čvikoty, prskoty, drozdy a kochláče živia sa z borievok; medzi prskotou a čvikotou je ten rozdiel, že je prskota trochu vätšia; čvikota má celkom biele perie na bruchu a má čierne nohy, kdežto prskota je jarabá a má žlté nohy, lepšie mäso je ovšem z čvikoty. Istý počet čvikôt ošklbať, kožu z hlavy zlúpiť, oči vylúpať, vlásky opáliť, celú umyť a nôžky prez hlavu prepchať. Žemle a slanina pokrájajú sa na listy rovnakej veľkosti, na drevený špajdlík zapchnúť žemľu, potom slaninu, za tým čvikotu, zase slaninu a žemľu, týmto spôsobom tak dlho pokračovať, dokiaľ stačí; celé posoliť, dať na masť do pekáča a na žlto odpiecť pred nastolovaním mastou poliať, žemľovými mrvinami posypať, nechať pripiecť, obsach z ražnika na dlhú misu zošuchnúť a celé saftom poliať.

559. Plnené čvikoty na pečenku.

Z čisto umytých čvikot črevká vybrať a žalúdok odložiť; slaninu, cibuľu a zelený petržel spolu s črevkami posekať, posoliť, na ohni upražiť, pridať žemľových mrvín, za ližicu brunátnej omáčky a trochu polievky, to svariť, s pár

žltkami zalegirovať, nechať vystydnuť, týmto čvikoty naplniť, niťou sošiť, zo žemľou i slaninou na ražník sopchnúť, posoliť a v rúre upiecť. Pred nastolovaním pomastiť, žemľovými mrvinami posypať, dať na dlhú misu a saftom poliať.

560. Čvikoty na iný spôsob pečené.

Z umytých čvikot črevká povyberať na tablu, k ním posekať slaniny, cibule a zeleného petržlenu, to dať do nádoby, posoliť, na ohni upražiť, k tomu dať žemľových mrvín, to polievkou rozpustiť pridať z divočiny glásu a na teplo odložiť. Nôžky pri shybadle sa sohnú a na kríž prez oči sopchnú. Slanina sa na také listy pokrája, aby siahala cez celé prská až ku stehienkam; na ražeň sa sopchne táto slanina, potom sa dá žemľa, na to prinde čvikota; to posoliť, dať do pekáča a na žlto odpiecť. Pred nastolovaním sa pomastia, žemľovými mrvinami posypú a dajú sa zpátky do rúry, aby sa pripiekly, konečne dajú sa na misu. So žemľou prichystané listy na chytrom masle na žlto upražiť, na žemľu prichystané črievka poklásť a vôkol obložiť, v tej masti poobracať okrúžlené krumple a pridať k jedlu.

561. Kotletky z čvikot.

Z čvikot črevá vybrať a prichystať dľa predošlého predpisu; stehienka a prská z oboch strán vyrezať, kosť pri prsiach na rovno usporiadať, vrchniu čiastku mäsa nožom rozklopať a spodniu k stehienku pridať, kostku zo stehienka od shybadla von vziať a s tým kúskom spolu spojiť, nôžku k mäsu skrútiť, oboje posoliť a trochu tlčeným korením posypať. Nekoľko žltkov sa roztrepe s rozpusteným čerstvým maslom, do toho sa pripravené čvikoty omáčajú, žemľovými mrvinami obsypú a ukladajú sa do rozpusteného masla na tepšu; hlávky sa tiež tak prichystajú. To všetko sa za pár minút na obe strany odpečie a ukladie sa na misu. Najprv sa dá kotletka z krídelka, k tomu na žemli prichystané črevká, zase kotletka zo stehienka, potom žemľa a tak sa pokračuje,

kým všetko stačí; prichystané hlávky dajú sa vôkol, tieto rozpusteným glásom poliať a jedlo dať horúce na stôl. Podobne sa pripravia i nasledovné jedlá:

562. Kotletky na iný spôsob s rago (č. 122.)

563. Z čvikôt kotletky s rago z jelenných húb (č. 126.)

564. Salmi z čvikôt v krumplovom ráfe.

Ku salmi sú zvláštne dobré kochláče alebo drozdy; tieto očistené dať do žíja, pridať k ním pozostalej pečenky a nechať na brunátno uparíť. Po uparení vtáčky von vybrať, prská von vykrájať a dať do nádoby, pridať pár ližíc z brunátneho saftu a kus glásu z divočiny, to zakryté odložiť, ostatnie ale v mažiari na drobno potlcť, dať do masti i s upraženým chlebom, polievkou a červeným vínom zaliať, nechať spolu dobre vyvariť, prez sito do nádoby pretrieť, posoliť a na horúce miesto odložiť. Očistené krumple pokrájajú sa na križalky, v masle sa usmaží na drobno pokrájaná cibuľa, k tomu pridať krumple, posoliť a pridať pár ližíc smotanky, z týchto urobiť ráf na okrúhlu misu, salmi sa dajú do prostriedku, prská na vrch a to saftom poliať.

565. Štyrcované salmi z čvikôt.

Z očistených čvikôt prsa povykrajovať, kožku dolu zvliecť a slaninou vyšpikovať. Do nádoby sa založí žíj, do toho dať kosti a na kúsky posekaný zajačí predok, to nechať na brunátno uparíť, po uparení vybrať prska do nádoby, na ne dať brunátnej omáčky a z divočiny glásu, to dľa potreby posoliť, zakryté nechať povoľne variť a na teplé miesto odložiť. Kosti sa v mažiari na drobno potlčú, chlieb sa v masti upraží, k tomuto sa pridá potlčené, to polievkou a červeným vínom zaliať, spolu dobre nechať rozvariť, prez sito pretrieť do nádoby, posoliť, doň šesť žltkov jedon po druhom zamie-

šať, okrúhly ráf vymastiť, vyrezaný a pomastený papier dať na dno, salmi dať do neho a položiť do pary, pri čom sa nezakryje celkom pokrievkou; na pokrievku dá sa ohňa a nechá sa pomály za hodinu variť. Pred nastolovaním vyvráti sa furma na okrúhlu misu, papier sa dolu vezme, prská sa na vrch pokladú a omáčkou polejú, na listy pokrájaná žemľa sa okrúžli, po nej sa urobia žliebky, v masle sa na žlto upraží a popchá sa vôkol do salmi.

566. Krumplové so salmi plnené paštečky.

Pozostalé salmi s omáčkou rozpustiť, svariť a dať na teplo; z čvikôt prsia slaninkou vyšpikovať, posoliť a v slanine uparič. Po uparení vyberú sa do inej nádoby, pridať pár ližíc brunátnej omáčky a kus glásu, to spolu svariť a na teplo odložiť. Dľa č. 198 urobiť krumplové paštečky, predošlým ich naplniť, prská na vrch poklásť a omáčkou poliať.

567. Na chladno prichystané čvikoty.

Potrebný počet čvikôt sa očisti, tieto celé v ňom na žlto uparič, po uparení von vziať, prská v celosti povyrezúvať, odrezať hlávky a nôžky pri shybadlách, na chladno odložiť, kosti v mažiari potlcť, chlieb v masti na žlto vypražiť, tlčené k tomuto pridať, polievkou a červeným vínom zaliať a nechať variť na husté, prez sito do nádoby pretrieť, mäsovým sulcom rozpustiť, posoliť, pridať trochu miešaného korenia a na chladnom miešať, aby stuhlo. Týmto prska naplniť, nožom uhladiť a na chladnom mieste nechať stáť. Do nádoby dá sa kus čerstvého masla a za ližicu múky, to zaliať aspikom a nechať svariť, do nádoby dať trochu octu; doň dať kuraciu krv a to spolu smiešať, pod ustavičným miešaním do omáčky zlievať, potom prez sitko do čistej nádoby precedič a na chladnom miešať, kým nezačne hustnuť. Do tohoto prichystané prská omáčať, na plech klásť a na studené miesto odložiť; hlávky tiež omočiť, nôžky prez oči na kríž prepchať a na stranu odložiť. Do širokej nádoby naleje sa

aspiku na prst zvýše a nechá sa dobre stuhnuť; po ňom prská porozkladať, aby maly dosť miesta. Každý kúsok s aspikom vykrojiť a keď sú už porozkladané kúsky, každý aspikom popodlievať, aby sa spolu držalo, a to nechať stuhnúť. Pred nastolovaním tenký nôž omočiť do letnej vody a koncom ležiace prská vyrezať, pri čom sa ruka nesmie triasť. Jesliby to od ruky neišlo, tej istej veľkosti vypichovadlo do letnej vody omočiť, ním vyrezať prská a na okrúhlu misu klásť; prichystané hlávky k prsom popchať, aspiku na tri uhly vyrezať a vôkol obložiť. Toto jedlo dáva sa na obed po polievke na asietlu, alebo na večeru.

568. Štyrcované čvikoty v aspiku.

Do čistej furmy naliať na pol druha prsta zvýše aspiku, zapraviť do ľadu a nechať stuhnúť; zo šovdry nakrájať tenké kúsky a na pol prsta od bokov furmy do venca poklásť; z upečenej jarabice prská vyrezať, na kúsky pokrájať a vedľa šovdry vôkol poklásť; prichystané prska z čvikot sa pripravia dľa zvýš menovaného spôsobu. Do prostriedku do furmy naleje sa trochu aspiku, nechá sa stuhnúť a zase sa naleje, aby celkom zakryté bolo; to nechať stuhnúť, doplniť prskami až do vrchu a ostatnie aspikom doliať, nechať stuhnúť, pred nastolovaním furmu do letnej vody omočiť, na misu vyvrátiť a vôkol aspikom obložiť.

569. Prepelky na pečenku.

Potrebný počet prepelíc oškľbať, vlásky opáliť, vypitvať, vymyť, z vody vytlačiť a posoliť. Slaniny sa nakrája na tak dlhé a široké listy, že sa môže doň prepelka zakrútiť; zakrútenú niťou uviazať, na drevený ražník sopchnúť, dať do pekáča a v rúre upiecť. Pred nastolovaním niť dolu sobrať, pečenku na misu poklásť a saftom poliať.

570. Prepelky s polentou na taljanský spôsob.

Prepelky sa prichystajú a upečú dľa predošlého spôsobu; do nádoby ocediť bielej polievky asi na tri žajdlíky, pridať $^1/_4$ funta čerstvého masla, to posoliť a doň zavariť pod ustavičným miešaním pol funta polenty (polenta je zomletá kukurica jako drobný grís a z Italije sa dováža;) to zakryté nechať na malom ohni pariť a často miešať. Pred nastolovaním zamieša sa do polenty $^1/_4$ funta rozmrveného parmazanského syru, to dať na misu, urobiť z neho ráf, prepelky prindú do prostriedku a polejú sa saftom.

571. Prepelky na jágerský spôsob.

Celkom prichystané prepelky posoliť, na drobno pokrájané šalotky, zelený petržel a šampiony v masle upražiť, masť z nich z cediť, na to dať brunátnej omáčky a za pohár červeného vína, nechať spolu povoľne variť, prepelky na misu poklásť a omáčku na ne precediť.

572. Prepelky s reisom parené.

Prichystané prepelky pošpajdlovať a zasoliť; do nádoby nakrájať slaniny na listy, tieto po dne rozložiť, tak tiež do tejže nádoby na rezanky pokrájať cibule, mrkvy, petrželu a paštrnáku, pridať zrnká celého korenia, na to prepelky poklásť a na žlto uparit. Vo vode sa obarí pol funta reisu, vyliať na sito, premyť studenou vodou, mäkké prepelky vybrať do nádoby, naliať na ne saftu a zakryté odložiť na teplo. Do toho, kde sa prepelky parily, dať reisu, posoliť, polievkou doliať, nechať na sypko a mäkko uparit, prská a stehienka z prepelôk vyrezať, prska na dvoje rozkrojiť a klásť na dno vymastenej furmy, na to dať rížkaše a zas prepelíc, takto pokračovať kým sa furma doplní, dať do pary, hlávky z nich v masle poobáľať, žemľovými mrvinami obsypať a v rúre na žlto odpiecť. Pred nastolovaním vyvráti sa z furmy na okrúhlu misu, rozpusteným glásom po vrchu poliať a hlávky dať vôkol.

573. Prepelky so žltou kašou parené.

Prepelky sa na ten istý spôsob prichystajú a uparia. Žltá kaša sa očistí, vo viac vodách vymyje, potom obariť, vyliať na sito, premyť studenou vodou, prepelky vybrať do nádoby, obliať saftom, zakryté na teplo odložiť, do toho dať žltú kašu, polievkou podliať, posoliť, nechať na sypko uparíť, do furmy usporiadať a so všetkým pokračovať dľa predošlého predpisu.

574. Prepelky s krumplovým bieré.

Prepelky na predošlý spôsob prichystať; prská slaninou vyšpikovať, na žlto uparíť, v safte na teple nechať stáť, surové krumple v slanej vode uvariť, horúce prez sito pretrieť do nádoby, pridať kus čerstvého masla a tlčený muškatový orech, to s mliekom rozpustiť a na ohni miešať, aby dobre husté bolo. To sa dá na okrúhlu misu, na dvoje rozkrojené prepelky na vrch poklásť, saftom poliať a vôkol dať vysmaženú žemľu.

575. Prepelky s miešanými zelenými vecmi pripravené.

K pripraveniu tohoto jedla musia sa zelené veci prichystať, mrkvu na tenké rezanky pokrájať, do nádoby dať kus masla, v ňom petržel a mrkvu na mäkko uparíť, pridať trochu múky, posoliť, polievkou podliať, cukru pridať a nechať pomály variť. Kaleráb okrúhlym železkom vydlabať, v slanej vode uvariť, odcediť a dať do nádoby, pridať pár ližíc omáčky, posoliť, dodať cukru a nechať variť. Zelenú fazuľu na dlho a tenko krájať, v slanej vode povariť, odcediť, premyť, dať do nádoby, doliať trochu bielej omáčky, posoliť, pridať cukru a nechať variť. Pár kelových hlávok v slanej vode obvariť, dať do studenej vody, vytlačiť a v žíji uparíť. Pred nastolovaním prichystané zelené veci dajú sa na misu na štyry čiastky a síce každé osobite; najprv mrkva, pri

nej kaleráb, ďalej zelená fazuľa a potom kél, čo všetko nesmie byť riedke. Prichystané prepelky rozkroja sa prez poly, pokladú sa na vrch tak, aby okolo krajov patrné boly zelené veci, vôkol sa dá vysmažená žemľa a celé sa saftom poleje. Na tenže spôsob sa urobí:

576. Salmi z prepelky v krumplovom ráfe (č. 564.)

577. Prepelky plnené s fášom z jelenných húb.

Očistené prepelky vypitvať, vymyť, z vody vytlačiť, pod č. 129 predpísaný fáš prichystať, každú ním naplniť, niťou sošiť, potrezírovať, posoliť, dať na masť do pekáča, papierom zakryť a na žlto upiecť tak, aby v safte ostaly. Žemle na listy pokrájať, z týchto vykrajovať kúsky vo veľkosti prepelice a tieže vypražiť. Pred nastolovaním prepelky na žemle klásť, všetko na misu poklásť a saftom poliať.

578. Divá kačica na pečenku.

Mnohé druhy nachádzajú sa z divých kačíc, jedny sú veľké, iné menšie, majú rozličné perie, pôstne divé kačice majú čierne nohy. Kačicu ošklbať, vlásky opáliť, vypitvať, zatrezírovať, slaninou vyšpikovať, zasoliť, do marinádu pod č. 110 prichystaného kačku zakrútiť, v rúre nechať na žlto upiecť, octom podliať, pred nastolovaním kačku z papiera vykrútiť, marinád dať do saftu, pridať pár ližíc brunátnej omáčky, to spolu svariť, kačku pokrájať, na dlhú misu poklásť, prska z pošika krájať, na vrch poklásť a prez sitko na jedlo precediť.

579. Divá kačka so sardelovou omáčkou na zaprávané.

Očistenú kačku zatrezírovať, vyšpikovať, v žíji na brunátno uparíť, po uparení kačku von vziať, dať do nádoby,

pridať saftu a na teplo odložiť. K tomu, kde sa kačka parila, pridať múky, polievkou zaliať a nechať variť. Pár kúskov sardiel umyť, posekať, dať do omáčky, kačku pokrájať, na misu poklásť a omáčku na to prez sítko precedíť.

580. Pôstna kačka so sardelovou omáčkou na zaprávané.

Očistenú a umytú kačku zatrezírovať, do nádoby dať kus masla, na rezánky pokrájať cibuľu, mrkvu, paštrnák a zeler, dať do masla, pridať pár zrnkov korenia, posoliť, do toho dať kačku a to na brunátno uparíť. Po uparení kačku von vziať a dať do nádoby, pridať saftu a na teplom nechať stáť; k tomu, kde sa kačka parila, dať par ližíc múky, zaliať vodou, nechať variť, očistené sardely posekať a dať do omáčky, kačku rozkrájať, na misu poklásť a na ňu omáčku prez sítko precedíť.

581. Pôstna kačka s kaprlovou omáčkou.

Kačku uparíť dľa predošlého spôsobu; po uparení von vziať do nádoby, na ňu dať saftu a na teplo odložiť; k tomu, kde sa parila, dať pár ližíc múky, zaliať vodou, pohárom červeného vína a octom, to nechať variť, nečistotu z vrchu zberať, do nádoby dať dve ližice posekaných kaprlov, na ne omáčku prez sítko precedíť, posoliť, nechať svariť, pokrájanú kačku dať na misu a omáčkou poliať.

582. Pôstna kačka na pečenku.

Očistenú pečenku zatresírovať, posoliť, dať na masť do pekáča, pridať na rezanky pokrájanej cibule, mrkvy, petrželu a kalerábu, nechať v rúre na žlto odpiecť, často podlievať, pri dopekaní pridať pár ližíc octu a smotanky, pred nastolovaním pokrájať kačku, na dlhú misu poklásť a prez sítko saft na ňu precedíť.

583. Salmi z pôstnych kačíc.

Očistené kačky zatresírovať, do nádoby dať masla a na rezanky pokrájanej cibule, petrželu, mrkvy, paštrnáku a zeleru, do toho kačku i celé korenie, to podliať a nechať na brunátno uparif. Po uparení kačku von vziať, stehná a prska z nej odrezať a dať do nádoby, naliať na to pár ližíc saftu a na teplom nechať stáť. Ostatnie, čo sa parilo, vybrať i s kosťami do mažiara a to spolu potlcť; na listy pokrájaný chlieb v masti na žlto upražiť, tlčené k tomu pridať, zaliať a pridať červeného vína, nechať spolu dobre rozvariť, prez sítko pretrieť a dať do čistej nádoby, posoliť a nechať svariť. Pred nastolovaním dať na misu, prská poriadne na vrch poklásť, vôkol dať vysmaženú zemľu, do saftu vytisnuť citrónovú šťavu, týmto pečenku po vrchu poliať a jedlo horúce dať na stôl.

584. Pôstne salmi z vodných sliepok (Rohrhuhn.)

K tomuto jedlu vezne sa potrebný počeť vodných sliepok, kožu z nich zvliecť, vypitvať, vymyť, založiť žíj dľa predošlého spôsobu a vo všetkom tak pokračovať jako pri kačke.

585. Krumplové paštečky s pôstnymi salmi plnené.

Krumplové paštečky sa urobia dľa č. 198; salmi sa prichystá dľa zvýš udaného spôsobu, tymto sa naplnia prska, na vrch sa pokladú na misu, polejú sa sajtom a dajú sa horúce na stôl. Na tenže spôsob sa urobia:

586. Žemľové paštečky s pôstnym salmi plnené (č. 199.)

587. Salmi z divých kačíc.

Kačku slaninou vyšpikovať, po uparení stehná a prska z nej zrezať a dať do nádoby, pridať pár ližíc brunátnej omá-

čky a kus glásu, to na teplo odložiť a v ostatňom tak pokračovať jako pri pôstnej príprave kačíc, potom dať na misu, prská na vrch poklásť, celé vysmaženou žemľou obložiť a saftom poliať.

588. Divá hus na pečenku.

Divá hus neni pre svoju dobrotu, ale pre svoju zriedkavosť chýrna. Mladú divú hus očistiť, zatrezírovať, vrelou vodou obariť, dať do studenej vody, slaninou vyšpikovať a posoliť. Z marinádu pod č. 110 prichystaného dať na mastný papier, do tohoto hus okrútiť, motúzom obvinúť a v rúre na žlto upiecť. Pred nastolovaním hus z papieru vykrútiť, pokrájať a na misu poklásť. K tomu, v čom sa hus piekla, pridať marinád a to zvariť, zase pridať smotanky, brunátnej omáčky a octu, to nechať svariť a pres sítko na pečenku precedíť.

589. Pacovaná divá hus na pečenku.

Divú hus očistiť, opáliť, umyť, zatresírovať, obariť vriacou vodou a naliať na ňu chladnej vody. Dľa č. 426 urobiť kvasec (pajc), hus handrou poutierať a dať prsami na dno do nádoby, chladný pajc na ňu vyliať, zakrytú na chladné miesto odložiť a za nekoľko dní nechať stáť. Potom sa hus vyšpikuje a v rúre na žlto upečie, pri čom sa polieva tým saftom, v ktorom sa bola pacovala. K tomu sa pridá brunátnej omáčky a smotanky, aby v safte ostala; pred nastolovaním hus pokrájať a na dlhú misu poklásť, prsa z pošika na podlhovato rozkrájať, na vrch rozložiť a na to prez sítko saft precedíť.

590. Salmi z divej husy.

Z prichystanej husy stehná a prsa vyrezať, kožu zlúpať, oboje vyšpikovať, dať do žíja i s posekanými kosťami a nechať na mäkko i brunátno uparíť. Po uparení stehná a

prsá dať do nádoby, pridať brunátnej omáčky, červeného vína a citronovej šťavy, zakryté nechať povoľne variť, dať k tomu kus glásu, kosti v mažiari potlčené dať zpátky do nádoby, zaliať polievkou a červeným vínom, nechať variť, prez sítko do čistej nádoby pretrieť, posoliť a zase nechať variť tak, aby ani husté ani riedke nebolo. To dať na misu, na filé pokrájané prská na vrch poklásť, vôkol dať smaženú žemľu a všetko saftom poliať.

591. Pečený mladý tuzok na pečenku.

Tuzok je najvätší vták, ktorý sa v poli okolo zbožia srdžiava; on dá na seba veľký pozor, tak že jáger musí všelijaké fígle upotrebiť, aby ho mohol dostať, aj to ho len v povetrí zastreliť môže, ponevač sa tuzok najviac sdržuje na pustatinách, kde sú veľké roviny, tak že už od ďaleka človeka sbadá. Tuzok sa neplodí tak veľmi jako hus alebo kačica, najviac sa vyliahnu dve mladiatka, za to ale sa veľmi vedia vykrmiť, tak že vážia 30—40 funtov. Po žatve idú v krdloch a na takých miestach sosadnú, kde ích nik neplaší. Mladý tuzok sa očistí, zatresíruje, vyšpikuje a zasolí, v rúre na žlto upiecť, rozsekať, na dlhú misu poklásť a saftom poliať.

592. Marinovaný tuzok na pečenku.

Jako je tetrov najvätším vtákom v horách, tak je tuzok najvätším v poliach a na rovinách a obydvoch príprava je tá istá. Marinád sa urobí dľa č. 521. a dľa toho predpisu sa i ďalej pokračuje. Na podobný spôsob sa prichystajú i nasledovné jedlá.

593. Sulcovaný tuzok (č. 522.)

594. Fašírovaný tuzok (č. 523.)

595. Galantín z tuzoka (č. 524.)

VIII. Oddelenie.

O prívarkooh (Zuspeisen) a kutlách.

A) Čiastka.

O prípravách kapusty, kélu, strapačky, karfiolu, kalerábu, špinotu a šalátu.

596. Kapustu do suda zapraviť.

Ohľadom prívarkov panuje všelijaká obyčaj pri varení. Vo vätších domoch varieva sa podľa francúzskych predpisov, pri čom sa zelené veci zvätša upotrebujú na garnírovanie mäsa, zvlášte hovädziny. V mešťanských domoch alebo aj v nektorých panských podržala sa stará obyčaj, že sa totiž zelené veci upotrebujú zvätša ku prívarkom, poneváč cieľ jedenia je, aby sa človek nasítil, preto i táto kniha nedonáša jedine tie najdrahšie jedlá, ale zvätša i každodenné, poneváč pri kuchárstve má sa i sporiť, nie ale všetky peniaze jedine na jedenie vynaložiť. Prítomný nápis neznamená síce jedlo, ale je základom všetkých jedál, ktoré sa robia zo zapravenej kapusty, je teda ešte dôležitejšie nežli jedlo; lebo jestli je kapusta zle do suda zapravená, nemôže sa k ničomu upotrebiť, oprotivne dobrá kyslá kapusta je dobrou vecou pre hospodára, preto k pripraveniu dobrých kapustných jedál nech slúži toto poučenie. — Keď je v jeseni kapusta vyrúbaná, má sa nechať za osem dní na suchom mieste, aby mala úvetria; jestliby bola trpela od dážďového počasia, má sa nechať dlhšie stáť na suchom, aby vlhkosť z nej vyšla a aby trochu zvädla. Potom sa očistí, hlavy nechajú sa celé, hluby sa nožovým koncom viacrazí na kríž poprerezujú a kapusta sa ostrými kapustnými nožami poreže tak, aby tenké a dlhé rezance z nej dolu padaly. Sud musí byť čistý a suchý, aby niekde netiekol, ináčej by to bola veľká chyba; položí sa na rovné miesto, do neho sa dá na dno hodná miera

celého i čierneho i bieleho korenia, pár kúskov dumbieru, chrenu, za hrsť rasce a rozkrájané dule alebo jablká; na to sa dajú vo tri rady kapustné listy a dve hrsti soli. Uložená na to kapusta tlačí sa čisto umytými nohami do okola, zvlášte ale musí byť pri utorách dobre potlačená. Keď je dobre stlačená, posolí sa a rascou sa pofrká, pridá sa pár kúskov chrenu a križalky z dulí, na to sa dá kapusta a dobre sa potlačí. Takto sa tlačí kapusta tak dlho, kým sa celý sud nenaplní, pri čom sa pilný pozor dať musí, aby voda zpod nôh na vrch neprišla; preto sa aj sol nedáva pod nohy, inačej by kapusta chytro pustila rosol, a potom by ani nebola dobre utlačená, aj by veľmi následkom rosolu zaľahla. Keď je sud celkom plný, dobre sa po vrchu posolí, na vrch zase sa pokladú listy vo tri rady, na to prinde korenie a všetke iné pridavky, ktoré sa dały na dno suda. Potom sa sud zaprasuje alebo, kde niet prasu, tam sa pokladú na vrch dasky a na tieto sa položia kamene tým spôsobom, aby i v prostriedku i na bokoch rovnaká farcha bola. Takto zapravená kapusta nechá sa kysnuť a keď začína na vrchu plesnieť — kým totiž nevykysne — zoberie sa všetko z nej, na kapustu sa prestrie čistá handra, ktorá ju celkom zakryje, na to sa položia čisto umyté dasky a na tieto prindú zase predošlé kamene. Keď kapusta vykysne, začne sa z nej berávať na varenie, pri čom sa listy zoberú, kapusta sa handrou zakryje a na dasky priložia sa kamene. Pri kapuste musí sa na to pozorovať, aby bola často zmývaná, zo suda musí sa pleseň vôkol utierať; keď sa polievka z nej tratí, a keď sa často vyvarí, nechá sa obar vystydnúť a vyleje sa na kapustu, aby vyše dosák vždy na prst polievky bolo. Jestli sa kapusta dľa tohoto predpisu pripraví, potrvá ona až do tých čias, kým sa celá neminie; len pre neopaternosť sa ona zkaziť môže.

597. Kvasená kapusta z hlávok.

Istý počet hlávok nožom pokrájať, dať do nádoby, posoliť, zvarenú vodu na kapustu vyliať, nechať vystydnuť, vodu z nej zcediť, v letnej vode nácesto rozrobiť, dľa potreby

posolif a precedif na kapustu tak, aby táto v polievke celkom zakrytá bola; na vrch daf kúsok chleba, to odložif na teplé miesto a zakryté nechaf kysnúf až do druhého dňa. Potom sa vyberie do druhej nádoby, do prostriedku sa dá kus sviňského mäsa, na to sa polievka zcedí a nechá sa varif. Kus posekanej slaniny s cibuľou dá sa do nádoby, pridá sa pár ližíc múky, to spolu smiešaf a keď cibuľa dobre vonia, zaleje sa ňou kapusta, dobre sa rozmieša, pridá sa krájaného kôpru a smotanky a nechá sa povoľne varif. Pred nastolovaním dá sa kapusta na misu, na vrch prinde pokrájané mäso a celé sa poleje žíjovým saftom.

598. Parená kvasená kapusta.

Na väčšie kocky nakrájanej slaniny dá sa do nádoby, v nej sa na listy pokrájaná cibuľa na brunátno upraží, zakvasenú kapustu z polievky odcedif a daf do tejže nádoby, s týmto kus sviňského mäsa nechaf na žlto uparif, múkou posypaf, rozmiešaf a zaliaf tou polievkou, v ktorej sa kapusta bola kvasila. K tomu sa pridá drobno krájaný kôpor a smotanka, nechá sa povoľne varif, pred nastolovaním dá sa na misu, na vrch mäso poklásf, a celé žíjovým saftom poliaf.

599. S jablčkami varená kapusta.

Hlávky kapusty pokrájajú sa na tenké rezanky, tieto v nádobe zasolif, vrelou vodou obarif a nechaf v nej stáf; kyslé jablčka na križalky pokrájaf, vo vode nechaf uvarif, vodu z kapusty zcedif, do kapusty daf sviňského alebo barančieho mäsa, na to z jablk vodu precedif a nechaf varif. Na drobno posekanej slaniny s cibuľou daf do nádoby, do nej daf potrebnú mieru múky a miešaf, kým nezačne cibuľa voňaf. Túto potom poliaf polievkou z kapusty, pridaf bieleho vína, smotanky a pokrájaného kôpru, posolif, nechaf povoľne varif, pred nastolovaním daf na misu, mäso na vrch pokrájaf a celé žíjovým saftom poliaf.

600. Parená friška kapusta.

Potrebný počet kapustných hlávok na tenké rezanky nakrájať a zasoliť; na listy pokrájaná cibuľa upraží sa v husacej masti, kapustu medzi rukami z rosolu vytlačiť a dať k cibuli, to podliať polovic octom a polovic vínom, v nej nechať kus prvčového mäsa uparif, po odparení mäso vybrať, ostatnie múkou posypať, rozpustiť potrebnou mierou vína a polievky, pridať smotanky a kôpru, nechať spolu variť a dľa potreby ešte trochu octu doliať.

601. Parená kapusta so žemľovým pudingom.

Nekoľko žemlí na kocky pokrájať a mliekom ovlažiť: kus čerstvého masla rozmieša sa na penu, do neho dať tri celé vajcia, to posoliť, so žemľou rozmiešať, servýt čerstvým maslom pomastiť, naň dať žemľu, to spolu do gule urobiť, motúzom sviazať, dať do vrelej vody a nechať za hodinu variť. Pred nastolovaním prichystanú kapustu dať na misu, puding zo servýta vykrútiť a položiť na vrch, pekné kúsky uvarenej šovdry narezať a složiť do zarezaného pudingu, týmto kapustu obložiť a saftom poliať.

602. Parená kapusta so žemľovými plnkami.

Na kocky pokrájané žemle v nádobe mliekom ovlažiť; slaniny na drobné kocky pokrájať, na žlto upražiť, dať ku žemli, to spolu smiešať a posoliť, do toho zamiešať tri celé vajcia jedno za druhým, to do hromady sbiť, urobiť plnky jednej veľkosti a zavariť do vrelej vody. Potom sa dá dľa predpisu prichystaná kapusta na misu, plnky sa vôkol obložia, na vrch sa dá mäso, plnky posypať žemľovými mrvinami a celé žijovým saftom poliať.

603. Parená kapusta zo suda.

Z dosť vykysnutej kapusty vezme sa potrebná miera; na listy pokrájaná cibuľa na brunátno sa upraží v husacej

masti, do toho sa dá kapusta, kus chudej slaniny a prvčového mäsa, to podliať a na žltobrunátno nechať uparif. Po uparení mäso vybrať, ostatnie múkou posypať, zaliať polievkou, pridať smotanky a kôpru, posoliť, mäso dať zpátky a nechať povoľne variť. Pred nastolovaním kapustu dať na misu, mäso so slaninou na kúsky pokrájať a miešano na vrch poklásť, konečne žíjovým saftom poliať. K tomuto sa môže pridať fazán alebo jarabice.

604. Parená štyrcovaná kapusta.

Kapusta sa uparí dľa predošlého spôsobu; keď je dosť mäkká, mäso z nej vybrať, ostatnie posypať múkou, zaliať smotankou s pridaním kôpru, to nechať dobre na husté vyvariť a na stranu k vystydnutiu odložiť. Potom sa dá do nej za hrsť žemľových omrvín a zamiešajú sa štyry žltky jedon po druhom; čerstvé klbásy odpečú sa na žlto a pokrájajú sa na rovnaké kúsky. Do vymastenej okruhlej furmy vyreže sa na dno papier, na to sa dá kapusty tak, aby klbásy celkom zakryté boly, na to zas kúsky mäsa a celá furma sa doplní kapustou. Potom dať furmu do pary, neni potrebné ju celkom zakryť, za hodinu nechať povoľne pariť, pred nastolovaním von vziať, na misu vyvrátiť, papier sobrať a kapustu saftom poliať.

605. Plnená kapusta.

Do suda medzi kapustu dávajú sa celé hlávky, ktoré nemajú byť ani veľké ani veľmi tuhé. Z takejto hlávky listy rozobrať, z každého listu prostriedok hluba vykrojiť a na stranu odložiť. Potom sa vezne pol funta sviňského mäsa a toľkože sviečkovej pečenky, toto i kus slaniny na drobno posekať, pár hrstí rížkaše odcediť, premyť, dať k mäsu, spolu smiešať, posoliť, pridať čierneho korenia a muškatového orechu, tým kapustné listy naplniť, poskrúcať a konce pozakladať, aby plnenka von nevyšla. Do nádoby sa dá kapusty na dva prsty zvýše, na to sa pokladú plnené listy, zas sa

dá kapusty, na to plnené listy, celé sa zakryje kapustou a na vrch sa dajú obrezky z mäsa. Do holby smotanky vezne sa za dve ližice múky, to spolu smiešať, na kapustu vyliať, pridať bilky šafranu, dľa potreby posoliť, nechať povoľne variť, pred nastolovaním dá sa kapusta s plnenými listami na vrch, vôkol dať pečené hlávky a celé saftom poliať.

606. Plnená kapusta na iný spôsob.

Na listy pokrájaná cibuľa na žlto sa upraží v husacej masti, pridá sa kapusta a nechá sa s prvčovým mäsom spolu pariť. Kapustné listy sa prichystajú dľa predošlého spôsobu; keď je rižkaša prichystaná, dá sa do nádoby husacej masti, v nej sa drobno krájaná cibuľa s petržlenom upraží, pridá sa reis a posekané mäso, to posoliť, dodať korenia, spolu rozmiešať, z neho dávať na listy, tieto skrútiť a konce pozakladať. Do nádoby so širokým dnom nakrája sa na listy slaniny, na to sa pokladú plnené kapustné listy a nechajú sa pariť. Keď je oboje v poly uparené, vezne sa z kapusty toľko von, aby len na prst zvýše ostalo, a po nej sa pokladú plnené listy. S múkou rozmiešanú smotanku po kapuste poliať a dľa predošlého predpisu pokračovať, kým sa nedoplní. To za zakryje, nechá sa povoľne variť, pred nastolovaním dá sa kapusta na misu, plnené listy dajú sa vôkol, na vrch prinde prichystané mäso a celé sa poleje žĺjovým saftom.

607. Červenú kapustu prichystať.

Hlávku červenej kapusty pokrájať na tenké rezanky a zasoliť; na kocky nakrájanú slaninu nechať na žlto upražiť, kapustu medzi rukami smiesiť, rosol z nej vytlačiť a dať do slaniny, na to naliať octu a pár ližíc polievky, zakryť a pár razí poobracať, aby ostala pekne červená a chrumkavá. Keď je hovädzina na mise prichystaná, obloží sa kapustou a celé sa poleje žĺjovým saftom.

608. Červená kapusta ku pečenke.

Kapusta táto sa na predošlý spôsob prichystá a jestli dakto nemá rád chrumkavú, môže sa ona celkom na mäkko uparit. Takáto kapusta môže sa dať k hoďajakej pečenke.

609. Pripravenie kélu.

Mnohé druhy kélu sa nachádzajú a veľmi sa podobajú kapuste; kél má veľmi tuhú voňu a neni pre každého súci, tým menej pre nemocného. Potrebný počeť kelových hlávok dobre umyť, celé hlávky do vrelej vody postaviť, nechať v poly uvariť, odcedit, dať do studenej vody, vodu z nich vytlačiť, hlávky na križalky poprekrajovať, z hlubov konce odrezať a ukladať do nádoby. Do nádoby sa dá kus masti alebo na kocky pokrájanej slaniny, do nej sa dá pár ližíc múky a urobí sa žltá zápražka. Do tejto sa dá drobno pokrájaná cibuľa so zeleným petržlenom a zaleje sa polievkou, v ktorej sa mäso varilo. Celé sa posolí, strúčok očisteného cesnaku so solou sa rozotrie a dá sa do kélu, k tomu sa pridajú majoranové plevy a zrnká čierneho korenia, na to sa precedí omáčka, to sa zakryté nechá povoľne variť, pred nastolovaním sa ližicou poriadne pokladie na misu, mäso sa dá na vrch a celé sa poleje saftom.

610. Parený kél.

Potrebný počeť kelových hlávok čisto umyť a medzi listami poprerezúvať, aby neostaly v ňom husenice; potom ho obariť, do studenej vody dať a z nej vytlačiť. Do priestrannej nádoby rozloží sa na listy pokrájaná slanina, na túto kél poklásť, posolit, pridať majoránové plevy a tlčené korenie, zakryté nechať parit, pri žlknutí podliať trochu polievky a poobracať, aby kél všade bol rovnako žltý. Do nádoby sa dá za dve ližice husacej masti, v nej žemľové omrvíny na žlto upražiť, polievkou zaliať, pridať majoranových pliev, muškatového orechu a kúsok cesnaku, to so solou rozotrieť, nechať

spolu variť, pred nastolovaním hlávky na križalky rozkrájať, poriadne na misu poklásť, dľa potreby na vrch dať prichystané mäso a celé saftom poliať.

611. Štyrcovaný kél s haše.

Z pozostalej telacej pečenky mäso obrezať a na drobno pokrájať; do nádoby dať kus masla, v ňom na drobno pokrájanú cibuľu, zelený petržel a obrezky zo šampionov upražiť, pridať za ližicu múky, polievkou zaliať, posekané mäso doň dať, posoliť, nechať svariť a pridať tlčeného korenia s majoranovými plevami. Po vystydnutí doň zamiešať štyry žltky jedon po druhom, okrúhlu furmu vymastiť, na dno dať papier dľa predošlého predpisu, prichystaný kél na križalky pokrájať a ukladať do furmy, po celom sa roztrie haše, na to kélu, zase haše a tak sa pokračuje, kým sa nedoplní furma. To sa dá do pary, nechá sa za hodinu povoľne variť, pred nastolovaním von vziať, vyvrátiť na misu, papier dolu sobrať, vôkol dať pečené klbásy a celé saftom poliať.

612. Štyrcovaný kél s reisom.

Pol funta reisu vo vode obariť, premyť, dať do nádoby, posoliť, doň dať hrebičkami vyšpikovanú cibuľu, pridať potrebnú mieru husacej masti, doliať polievkou a nechať na mäkké uparič. Po vystydnutí dá sa doň pár žltkov, potom sa vymastí okrúhla furma, na spodok dá sa papier, boky furmy obložia sa rižkašou a spodok ostane prázdny. Na križalky pokrájaný prichystaný kél ukladá sa do furmy, v pare nechá sa to zakryté variť a omáčka sa prichystá dľa predošlého predpisu. Pred nastolovaním furmu von vziať, na misu vyvrátiť, vôkol mäsom obložiť, po vrchu žíjovým saftom poliať a prichystaná omáčka dá sa osobite do šalky.

613. Štyrcovaný kél s jarabiciami.

Kél sa uparí dľa predošlého spôsobu, furma sa reisom obloží (vyfutruje), upečené vyšpikované jarabice pokrájajú

sa na kúsky, prska pokladú sa na dno furmy, na to na križalky pokrájaný kél, zas jarabice a tak sa pokračuje až do plna. To sa dá do pary a nechá sa povoľne variť; do saftu, v ktorom sa jarabice piekly, dá sa pár ližíc brunátnej omáčky a kus glásu, to sa nechá spolu svariť, pred nastolovaním vyvráti sa furma na misu a celé sa poleje po vrchu a vôkol prichystaným saftom.

614. Strapačka s kaštanmi v pôste.

Strapačka je istý druh kélu, preto sa ináčej i svetlým kélom menuje; v lete ona neni chýrna, lež po častejšom odmrznutí, pri čom horkosť stratí, má o mnoho lepšiu chuť. Listy strapačky ošmikať, vymyť, medzi rukami vytisnuť a nie veľmi na drobno posekať. Do masla na žlto rozpusteného dá sa kél, tento sa posolí a nechá sa v safte uparíť. Potom sa dajú doň očistené pečené kaštany, pridá sa medzi prsty múky, to podliať, dobre ocukriť, spolu svariť, dať na misu, cukrom posypať a vôkol dať smaženú žemľu.

615. Strapačka s kaštanmi na iný spôsob.

Strapačku na mäkko uvariť a na drobno pokrájanú cez sito pretrieť. Do čerstvého masla dá sa pár ližíc múky a tlčeného cukru, to polievkou zaliať a rozmiešať, aby hrčky neboly. Do tohoto dať strapačku, posoliť, nechať pomály variť a často od spodku zamiešať. Do nádoby sa dá pár ližíc tlčeného cukru, ten sa nechá na brunátno upáliť, s tým rozmiešať za pol ližice múky, zaliať studenou vodou, nechať svariť, pridať očistené kaštany i cukru, a nechať povoľne variť. Pred nastolovaním strapačku dať na misu a nožom po vrchu uhladiť, na to kaštany poklásť, po vrchu užiareným cukrom poliať a vôkol dať smaženú žemľu. Toto jedlo sa dáva v pôstne dni za škvareninou.

616. Pôstna kapusta s ikrami.

Na listy pokrájanú cibuľu v masti na žlto upražiť, do toho dať kapustu, podliať a nechať pariť, pridať za ližicu múky, rozmiešať, vodou rozpustiť, ostatnie smotankou doliať, pridať drobno krájaného kôpru a posoliť. Ikry z kapra obariť v slanej vode, von vybrať, nechať s kapustou povoľne variť, pred nastolovaním ikry von vziať, kapustu dať na misu a rozkrájané ikry dajú sa na vrch.

617. Pôstna kapusta s plnkami.

Žemle pokrájajú sa na drobné kocky a ovlažia sa mliekom; kus čerstvého masla rozmieša sa v nádobe na penu, doň dať celé vajce a dva žltky jedon po druhom, zo štuky na kocky nakrájané mäso so žemľou dať do masla, pridať múky, posoliť, smiešať, z toho robiť plnky jednej veľkosti a do vrelej vody zavariť. Dľa známeho predpisu prichystaná kapusta dá sa na misu, plnky dajú sa vôkol a polejú sa žemľovými v masle na žlto vypraženými mrvinami.

618. Parená pôstna kapusta s vysmaženou rybou.

Parená pôstna kapusta je o mnoho lepšia, nežli jednoducho varená; lež ponevráč kapusta zvätša od mäsa dostáva dobrú chuť, v pôstny deň ale každé obyčajné mäso vystane: urobí sa k nej dľa č. 165 vysmažená štuka a pokladie sa na vrch.

619. Kelové šprosle s bielou omáčkou.

Tento druh kélu má vysoké korene, po ktorých hneď z jary alebo aj v jeseni zatvorené puky rastú na spôsob lieskového orechu, čo zahradníci cez celú zimu opatriť vedia a pekné peniaze si tým nadobudnú. Nepotrebné lístky sa obrežú, ostatnie vymyť, zavariť do vrelej slanej vody a ne-

chať zatoľko variť, aby to i celé a dosť mäkké ostalo; potom odcediť a dať do studenej vody. Do čerstvého masla dá sa múky a zeleného petrželu, to polievkou zaliať, nechať svariť a na teplo odložiť; pred nastolovaním šprosle dať na misu a vôkol smaženú rybu. Týmto sa môže i hovädzie mäso garnirovať.

620. Karfiol s maselnou omáčkou v pôste.

Karfiol je zelina kélu podobná a ten rozdiel je medzi nimi, že karfiol tvorí ružu do vysoka i široka; je to zelina veľmi vzácna a užitočná pre svoju krásu a dobrotu, jedlá sa ňou dajú pekne okrášliť a i pre nemocného poskytuje ľahké jedlo; karfiol nie len že v Italiji a Grécku krásne kvitne, ale i naši zahradníci ho zdarne vedia dochovať. Z potrebného počtu ruží kožku tak slúpať, aby ruža v celosti ostala; vymytú dať do nádoby, posoliť a vody na ňu vyliať, aby bola zakrytá. K tomu sa pridá kúsok čerstvého masla a zakryté nechá sa povoľne variť, aby karfiol i mäkký bol i aby sa neprevaril. Do masla dá sa za ližicu bielej múky a to sa spolu rozrobí. Pred nastolovaním pozorne sa ruže na tablu alebo sito vyberú, aby z vody odtiekly, a tak sa kladú na misu, aby vyzeraly jako ruža. Do masla pridá sa z tej vody, kde sa karfiol varil, to sa nechá na friškom ohni na husté svariť a tým sa celé jedlo poleje.

621. Karfiol s parmazanským syrom.

Karfiol sa prichystá dľa predošlého predpisu; pred nastolovaním sa von vyberie a pokladie sa na misu, do čerstvého na žlto rozpusteného masla dá sa pár ližíc smotanky, týmto sa karfiol poleje, rozmrveným parmazanským syrom posype, ešte raz poleje, zase posype a s misou sa dá do rúry, aby žltú barvu dostal. Pred nastolovaním sa ešte syrom posype, pomastí, železná lopatka sa rozpáli a drží sa nad misou, aby sa vrch dobre rozpenil.

622. Karfiol so žemľovými mrvinami.

Ku všetkým karfiolovým prípravám upotrebúva sa jedon spôsob; pred upotrebením nemusí sa z vody vyberať, lež nechá sa na teplom mieste stáť. Pred nastolovaním nechá sa z vody odtiecť, pokladie sa na misu, omáčkou trochu poliať, po vrchu žemľovými mrvinami posypať a horúcim maslom poliať.

623. Karfiol s rakmi.

Veľké raky uvaria sa so zeleným petržlenom v slanej vode, z chvostikov sa škrupina očistí, to prez poly rozrezať, dať do nádoby s pridaním rakovej masti a odložiť na teplo. Karfiol sa uvarí, biela omáčka sa prichystá dľa predošlého spôsobu, pred nastolovaním karfiol na misu poklásť, raky vôkol hore koncom postaviť, do prichystanej omáčky dá sa pár ližíc rakovej masti a z nôh povyberané mäso, to sa na ohni mieša, až kým neožlkne, a týmto celé jedlo poliať.

624. Karfiol s kurencami pre nemocného.

Do nádoby sa dá kúsok čerstvého masla a za ližičku múky, to bielou polievkou zaliať, rozmiešať a pridať vody z karfiolu. Pokrájané kuriatko nechá sa v omáčke uvariť, potom sa vyberie kura na tanier a k tomu sa pridá prichystaný karfiol. Toto jedlo dáva sa zvätša nemocnému, dľa potreby vytisne sa do toho citronová šťava, zalegiruje sa žltkom a precedí sa na ostatnie jedlo. Na tenže spôsob prichystá sa i telacina pre nemocných.

625. Miešaná asietla s karfiolom.

Telacie karbanádle sa urobia dľa č. 297, filé z husacej pečenky dľa č. 190, všetko dľa predpisu. Pred nastolovaním karbanádle na okrúhlu misu do venca rebierkami hore koncom poklásť, do prostriedku prinde rago, vedľa karbanádlu filé, ostatnie sa s rago tak doplní, aby i karbanádle i pečenku

vidno bolo. Na vrch sa dá karfiolova ruža a okolo karbanadlu očistené, prez poly prekrojené raky chvostikami hore koncom postavať. Do toho, kde sa filé piekly, dať za ližicu smotanky, kúsok glásu a citronovej šťavy, to na chytrom ohni zvariť, týmto jedlo po vrchu poliať a dať na stôl.

626. Parený kaleráb.

Z jara je kaleráb najlepší, neskoršie býva zrebnatý a síce pri koreni začína zrebnatieť. Kaleráb je nie len pre zdravých, lež i pre nemocných, zvlášte homeopatické liečenie užívajúcich veľmi zdravým pokrmom, tak tiež mrkva a krumplové bieré, vylúčením cibule a zeleného petrželu. Potrebný počet kalerábu očistiť a na rezanky alebo kocky pokrájať, do masla sa dá pokrájaný zelený petržel a kaleráb, podliať, na mäkko uparíť, s múkou za ližicu rozmiešať, potrebnou mierou polievky zaliať, posoliť, dať cukru a nechať povoľne variť. Pred nastolovaním dá sa kaleráb na misu a na vrch sa pokladú telacie karbanádle alebo iné mäso.

627. Plnený brunátny kaleráb.

Potrebný počet rovnakých kalerábov okrúžliť okrúhlym dlábatkom; od spodku, kde začína zrebnatieť, von vybrať a na to pozorovať, aby sa neurobila diera; potom sa obvarí v slanej vode, vyberie sa do studenej vody, odcedí a porozkladá sa, aby voda ztiekla. Dľa č. 131 prichystaným kratinfášom kaleráb naplniť, v masti cukor na žltobrunátno upáliť, do toho kaleráb poklásť, trochu podliať a nechať parić. Po odparení masť dolu zliať, miesto toho bielej omáčky naliať, dľa potreby posoliť, pridať cukru a vo vrelej polievke omočené a posekané bilky zeleného petržlenu, a to nechať povoľne variť. Pred nastolovaním kaleráb na misu do venca poklásť a dľa potreby poliať omáčkou, ktorá nesmie byť ani veľmi hustá ani riedka; osobitne na tanier dajú sa vysmažené telacie modzgy alebo inšie mäso. Takto prichystané jedlo dáva sa homeopatovi.

628. Zelený pôstny špinot.

Kto je milovník špinotu, môže ho mať cez celý rok, ponevâč okrem opravdivého zahradníckeho špinotu upotrebujú sa ešte i iné zeliny jako: žihlava, loboda a cviklové listy, čo je pre žalúdok veľmi zdravé a tieto zeliny trvajú až do jaseni. Zelený špinot očistiť, vo viac vodách vymyť, do vrelej vody postaviť a posoliť; po uvarení odcedíť, premyť studenou vodou a pokrájaný cez sito prefrieť. V masle nechá sa múka trochu upražiť, pridá sa drobno krájanej pažitky, to rozpustiť mliekom a miešať, aby neboly žiadne hrčky; toto so špinotom spolu svariť, dľa potreby posoliť, do pary odložiť a na vrch dať rozpusteného masla, aby sa nechytila koža. Pred nastolovaním rozmiešať, dať na misu, nožom pohladiť a vôkol dať vysmaženú žemľu. Kto ľúbi sladký špinot, môže ho cukrom osladiť; k špinotu sa pridávajú vysmažené žaby alebo ryby.

629. Špinot zo žihlavy.

Pooberanú mladú žihlavu v nekoľkých vodách vymyť, do vrelej slanej vody postaviť, na mäkko uvariť, odcedíť, studenou vodou premyť a na drobno pokrájať. V masle sa múka na žltkasto upraží, pridá sa pažitky, zaleje sa mliekom, dobre sa rozmieša a nechá sa povoľne spolu variť. Po uvarení dá sa na misu a na vrch prinde prichystané mäso.

630. Domáci čeladní špinot.

Potrebnú mieru špinotu očistiť, vymyť, do vrelej vody postaviť, nechať na mäkko uvariť, odcedíť, studenou vodou premyť a krivým nôžom pokrájať. V masti sa múka na žlto upraží, k tomu pridať drobno krájanej cibule a so soľou rozotretý strúčok cesnaku, to polievkou zaliať, rozmiešať, posoliť, pridať trochu tlčeného korenia, do toho dať špinot a povoľne nechať variť. Konečne sa dá špinot na misu a na vrch prinde prichystané mäso.

631. Zelený štyrcovaný špinot.

Očistený a umytý špinot zavariť do vrelej vody, posoliť a nechať natoľko variť, by ostal i mäkký i zelený; po odvarení odcediť, studenou vodou premyť, medzi rukami vyžmýsnuť a bez pokrájania prez sito pretrieť. V masle nechá sa za ližicu múky upražiť, to zaliať polievkou a rozmiešať, aby žiadne hrčky neboly; do toho dať špinot, posoliť, pridať drvený muškatový orech a so soľou roztretý strúčok cesnaku, to spolu rozmiešať, zvariť, nechať vystydnúť a pridať šesť žltkov jedon po druhom. Na dno vymastenej furmy dá sa vystrihnutý papier, na to sa vôkol postavia rovnakej dĺžky pokrájané klbásy, do furmy vložiť špinot, dať do pary a nechať za hodinu povoľne variť. Pred nastolovaním von vziať a vyvrátiť na misu, papier dolu sňať, glásom po vrchu poliať a vôkol obložiť vysmaženú žemľu.

632. Plnený šalát.

Potrebný počet pekných šalátových hlávok čisto umyť, v nádobe vrelou vodou obariť, v nej nechať vystydnúť, vodu z neho vytlačiť a listy tak porozostierať, aby hlávky v celosti ostaly. Z pozostalej pečenky mäso obrezať, krivým nožom na drobno pokrájať, drobne pokrájanú cibuľu, zelený petržlen a šampionové obrezky v masti upražiť, pridať za ližicu múky, polievkou zaliať, do toho dať krájané mäso a drvené korenie, posoliť, spolu svariť, nechať vystydnúť a pár žltkov zamiešať. Z tohoto sa na každý lístok šalátu natrie a listy sa spolu složia, aby hlávky zas boly celé. Na dno nádoby rozloží sa na listy pokrájaná slanina, na to šalát poukladať, posoliť a na žlto upariť. V masle sa na žlto upraží za ližicu múky, do toho dať drobno krájanú pažitku, smotankou zaliať, octom okysliť, dľa potreby posoliť, pridať pol strúčka so soľou rozotretého cesnaku, to spolu svariť, zo šalátu masť zcediť, na to omáčku vyliať a raz spolu svariť. Pred nastolovaním šalát na štyry čiastky pokrájaný na misu poklásť, omáčkou poliať a vôkol barannými karbanádly obložiť.

633. Plnený šalát na iný spôsob.

Očistený a umytý šalát vo vrelej vode obariť a zakrytý nechať vystydnuť; z masti a múky urobí sa žltá zápražka, k tejto pridať a upražiť pokrájanú cibuľu, zelený petržel a cesnak, to polievkou zaliať, okysliť, posoliť, nechať svariť, šalát z vody vytlačiť, poprekrajovať, dať do omáčky a so smotankou spolu svariť, na teplom nechať stáť, na misu dať a na vrch poklásť prichystané mäso.

B) Čiastka.

O mrkve, bielej repe, kvake, turčianskej repke, tekvici, zelenej fazuli, špárge a zelenom hrachu.

634. Parená mrkva.

Mrkva je veľmi potrebná a užitočná rastlina v dome, ona sa najdlhšie drží a je pre nemocných, zvlášte pre homeopatov veľmi dobrou potravou. Potrebnú mieru mrkvy oškrabať, umyť a na tenké rezanky pokrájať. Do nádoby sa dá kus masla, doň sa dá drobno krájaný zelený petržel a pokrájaná mrkva, to podliať, nechať upariť, posypať múkou, rozmiešať, polievkou zaliať, posoliť, pocukrovať a povoľne nechať variť. Uvarenú mrkvu dať na misu a telacími karbanádly obložiť.

635. Brunátne parená mrkva.

V masle sa cukor na žltobrunátno upáli, pridá sa drobno krájaný petržel a pokrájaná mrkva, to podliať a nechať upariť. Keď je dosť mäkká, posype sa múkou, zaleje sa polievkou, posolí a pocukruje sa, nechá sa povoľne variť a dá sa na misu.

636. Štyrcovaná mrkva s reisom.

Pol funta reisu vo vode obariť, popukaný odcediť na sito, studenou vodou premyť, dať do nádoby, pridať kus čer-

stvého masla, posolif, polievkou doliať a nechať na mäkko uvariť. Mrkva sa pripraví dľa predošlého predpisu; keď je mrkva dosť mäkká, má sa múkou posypať, posoliť a ocukrovať, polievkou za pár ližičiek zaliať, pri čom nesmie polievka mrkvu zakryť, a dobre na husto vyvariť, aby mrkva v safte ostala. Keď je oboje urobené, vyloží sa celá vymastená furma reisom, do furmy dá sa mrkva, vrch sa reisom zakryje a pozorne sa vyvráti na misu, aby sa obsah furmy nerozpadol; na tanieri roztrepať vajce, reis krídelkom pomastiť, žemľovými mrvinami posypať a v rúre na žlto odpiecť; dľa č. 314. prichystať telaciu hrudku, pred nastolovaním na pekné kúsky pokrájať, okolo misy poklásť a saftom poliať.

637. Mrkva s vylúpaným zeleným hrachom.

Hrubú mrkvu oškrabať, umyť a veľkým okrúhlym dlábatkom vykrajovať kúsky vo veľkosti lieskového orecha, dať do vrelej vody, posoliť a na mäkko uvariť. Tú istú mieru zeleného hrachu vylúpať, v slanej vode uvariť, každé osobitne odcediť, dať do studenej vody, do dvoch nádob dať masla, do každej dať krájaného petrželu a potom mrkvu a hrach, trochu nechať parif, múkou posypať, polievkou rozpustiť, trochu osoliť, ocukriť, nechať svariť a do pary odložiť. Pred nastolovaním urobiť z mrkvy ráf, do prostriedku dať zelený hrach a vôkol vysmaženými modzgami obložiť.

638. Mrkva s kalerábom miešaná.

Oboje očistené okrúhlym dlábatkom povykrajovať, každé osobite v slanej vode na mäkko uvariť, odcediť, dať do studenej vody, oboje prichystať dľa predošlého spôsobu a nechať povoľne variť. Pred nastolovaním dať na polovicu misy kaleráb, na druhú polovicu mrkvu a vôkol obložiť prichystaným mäsom. Táto príprava slúži i ku garnirovaniu hovädzieho mäsa.

639. Miešanie zo zelených vecí.

Štyrcovaný špinot dľa č. 631, plnený kaleráb dľa č. 627 a mrkvu dľa č. 637 prichystať; pred nastolovaním sa dá špinot do takej furmy, ktorá má v prostriedku dieru, vyvrátiť na okrúhlu misu, vôkol dať plnený kaleráb, do prostriedku mrkvu, na mrkvu poklásť vysmažené modzgy a to saftom z popod kalerábu poliať.

640. Parená biela repa.

Z repy sa nachádzajú všelijaké druhy, k vareniu upotrebúva sa okrúhla a podlhovatá biela repa, ktorá v dobrej zeme a kraji veľmi veľká narastie a do sudov sa zapráva jako kapusta; je ona zdravým a ľahkým jedlom i pre chorého. Obielená repa pokrája sa na rezanky; v masti upáli sa cukor na žlto, do tohoto dať repu a ju podliať, nechať na mäkko uparíť, po uparení múkou posypať, polievkou zaliať, posoliť, ocukriť, nechať povoľne variť, dať na misu a na vrch prichystané mäso poklásť.

641. Na kyslo urobená repa.

Prichystanú repu na tenké listy rozkrájať, tieto na dlhé rezanky, v nádobe ju zaliať polovic vodou a polovic octom, do nej dať mäso, posoliť a nechať uvariť. Do horúcej husacej masti dá sa za dve ližice múky a drobno krájanej cibule, to spolu užiariť, zaliať polievkou z repy, pridať bieleho vína, rozmiešať, pridaním smotanky nechať povoľne variť, potom dať na misu, mäso na vrch poklásť a žijovým saftom poliať.

642. Do suda zapraviť repu na zimu.

Väčší druh repy olúpať, umyť, z vody nechať odtiecť a na predelených tekvičných nožoch podrobiť. Čisto umytý suchý súdok na rovné miesto postaviť, na dno múkou posypať, posoliť, na piaď zvýše dať do súdka repy, na rovno uspo-

riadať a čistou kyjanicou vôkol pozorne ubíjať, aby repa aj dosť ubitá bola, ani aby sa nerozsekala. Potom zase posoliť, nie veľmi múkou posypať, na to sa dá repy a tak sa pokračuje, kým sa súdok nedoplní; na vrchu poliať, múkou posypať, čistou handrou zakryť, na dno dať kamene a nechať kysnúť; keď začína plesnieť, musí sa sud očistiť a zmyť.

643. Varená kyslá repa.

Keď je repa už dosť kyslá, dá sa do nej baraniciho alebo sviňského mäsa, vodou doliať a nechať variť. Údenú slaninu s cibuľou na drobno posekať, pridať k nej za ližicu múky, spolu upražiť, zaliať polievkou z repy, do toho smotanky zamiešať, nechať variť, dať na misu, mäso na vrch pokrájať a žíjovým saftom poliať.

644. Parená kvaka.

Kvaka má svoj koreň v zemi, narastie až na pár funtov a je nektorá biela, iný druh zase žltý; v jaseni je horkastá a tvrdá, keď ju mráz trochu poštípe, je ona sladšia. Ostrúhanú a umytú kvaku na rezanky pokrájať, dať do masla, podliať a nechať na mäkko uparíť, k čomu dlhší čas sa potrebuje, pri čom sa dá pozor, aby neprihorela. Pri parení často sa podlieva, po odmäknutí múkou posypať, polievkou zaliať, posoliť, nechať variť, po uvarení dať na misu, prichystané pokrájané mäso dať na vrch a saftom poliať.

645. Parená frišká turčianska repa.

Poneváč túto repu obyčajne na deň Kiliana zasievajú, môže sa z nej len v jeseni variť; ačkolvek sa táto repa i v iných stoliciach rodí, preca je ona za turčiansku vychýrená a neni všade jednaká; za takouto friškou turčianskou repou veľmi pachtia nemeckí kuchári, poneváč ona polievke veľmi dobrú chuť dodáva. Oškrabanú a umytú repu na rezanky pokrájať, do nádoby dať kus masla, v ňom tlčený cukor na žlto

uparit, pridať repu, podliať, na mäkko uparit, múkou posypať, polievkou zaliať, posolit, pridať cukru, nechať povoľne variť a potom dať na misu; pod č. 391 prichystané karbanádle dajú sa okolo jedla.

646. Suchá turčianska repa.

Z každej suchej repy vrch obkrojiť, repu namočiť do letnej vody a keď sa zem z nej odmočila, medzi rukami drieť a vo viac vodách poumývať, kým neostane po nej čistá voda. Potom sa dá repa do nádoby, k nej pridať údeného mäsa, zaliať vrelou vodou a nechať na mäkko uvariť. Do masti sa dá múky, z toho sa urobí dobre žltá zápražka, to zaliať polievkou z repy a rozmiešať, aby neboly hrčky. Repa môže sa na tenké alebo na hrubé rezanky pokrájať, čo od každého chuti závisí, uvarená dá sa do omáčky, dľa potreby sa osolí alebo aj osladí, nechá sa variť, po uvarení dať na misu a pokrájané mäso pokladá sa na vrch.

647. Kvasenú tekvicu prichystať.

Tekvicu na štvrtky rozkrojiť, z vnútra ližicou až k mäsu vybrať, kožku z vrchu obieliť, tekvicu na rezanky podrobiť, dať do nádoby, zasolit a nechať stáť. Potom tekvicu vrelou vodou obariť, nechať v nej vystydnuť, v letnej vode nácesto rozrobiť a doň dať tekvicu, ktorá musí byť celkom vodou zakrytá; odloží sa na teplé miesto, na vrch sa dajú kúsky chleba a zakrytá nechá sa až do druhého dňa stáť, aby ukysla. Chlieb sa soberie, tekvica sa vyberie do inej nádoby, na ňu sa zcedí polievka, pridá sa kus slaniny a nechá sa variť. Do rozpustenej husacej masti dá sa pár ližíc múky a drobno pokrájanej cibule, to spolu uparit, zaliať polievkou z tekvice, rozmiešať, pridať smotanky a kôpru, nechať pár razí variť, prichystanú parenú baraninu na kúsky pokrájať, na vrch poklásť a saftom poliať.

648. Tekvicu na iný spôsob prichystať.

Tekvica sa zo všetkých zelených vecí najchytrejšie pripraví; pokrájanú tekvicu zasoliť, vrelou vodou obariť, v masti múku s dobre pokrájanou cibuľou upražiť, zaliať polievkou z kvasených uhorôk a to rozmiešať, aby neboly hrčky. Von vybratú tekvicu medzi rukami vytlačiť, dať do omáčky s pridaním smotanky a drobno krájaného kôpru, s tým pár razí svariť, dať na misu, vôkol mäsom obložiť a zaliať žíjovým alebo iným saftom, v ktorom sa mäso parilo. Tekvicu neni potrebné dlho nechať variť, poneváč ona má byť pod zubami chrumkavá.

649. Tekvica s octom pripravená.

Pokrájanú tekvicu zasoliť, vrelou vodou obariť a pokračovať s ňou dľa predošlého predpisu; jestli neni tak urobená a hneď po pokrájaní prinde do omáčky: rozvarí sa na kašu. Do nádoby dá sa masti, v nej sa urobí žltá zápražka, do nej dať drobno krájanú cibuľu, zaliať hovädzou polievkou, pridať trochu octu a dobre rozmiešať, aby neboly hrčky; pridať k tomu drobno krájaného kôpru, tekvicu z vody vytlačiť a dať ju do omáčky, pridať smotanky, dľa potreby posoliť, pár razí nechať zvariť a dať na misu.

650. Tekvica s paradajkami.

Paradajky sa uvaria a prez sito pretrú; do masla sa dá pár ližíc múky a drobno pokrájanej cibule, to nechať upražiť, paradajkami zaliať a dobre rozmiešať, aby neboly hrčky. Tekvicu medzi rukami z vody vytlačiť a dať do predošlého, nechať povariť, dať na misu a na vrch mäso poklásť.

651. Na zimu zachovaná tekvica.

Tekvice trvajú až do jaseni a sú vždy k potrebovaniu súce; tekvice prez poly prekrojiť, prostriedky ližicou vy-

lúpať, kôrku obieliť, mäso na rezanky podrobiť, v nádobe posoliť, v soli poobracať, nechať za čas stáť, vrelou vodou obariť a zakrytú nechať v tejže vode stáť, kým nevystydne. Na zapravenie veznú sa také poháre, z ktorých každý jedon obsahuje mieru na jedno zavarenie; čisté a suché poháre naplnia sa tekvicou, táto sa rukou dobre potlačí, vodu z nej netreba vytískať, ponevádž musí mať svoj saft pri sebe, a z vrchu na pol druha prsta nechá sa pohár prázdny. Naplnený pohár zakryje sa najprv handričkou, potom mechúrom a to sa dobre zaviaže motúzom. Do kotlíka, ktorý má široké dno, nakladie sa na pol druha prsta zvýše slamy, do toho sa dajú poháre a naleje sa toľko studenej vody, aby poháre vyše poly vo vode boly. Kotlík sa zakryje handrou a dá sa na oheň tak, aby všade rovnaká horúčosť bola; to sa povoľne nechá zohrievať a podkladá sa vždy tuhší oheň, kým sa voda nezačne variť; keď sa za pár minút varila, odloží sa kotlik na stranu, vrch kotlíka dobre sa zakryje a v tej pare nechá sa to až do druhého dňa vystydnúť. Po vystydnutí vybraté poháre sa očistia, odložia sa na suché a chladné miesto, a ďa potreby sa z nich bere v zime tekvica.

652. Tekvica s octom pripravená na iný spôsob.

Jestliby pri upotrebení pod predošlým číslom zaváranej tekvice táto slaná bola, premyje sa studenou vodou; urobená zápražka zaleje sa polievkou, toto rozmiešať a nechať zvariť, z vody vytlačenú tekvicu dať do omáčky, pridať smotanky, kôpru a octu, nechať svariť, dať na misu, prichystaným mäsom obložiť a žíjovým saftom poliať. Na tenže spôsob sa urobí tekvica s paradajkami.

653. Parená zelená fazuľa.

Viac druhov zelenej fazule sa nachádza a síce cukrová, ktorá nemá z vnútra žiadne šupy, môže sa za dlhý čas potrebovať, kdežto druhý druh fazule len tak dlho sa dá potrebovať, kým nestvrdne. Fazuľa sa na konci nožom zareže,

z oboch strán vlákno sa dolu zvlečie, fazuľu umyť a pozdlž na tenko krájať. V masti sa drobno krájaná cibuľa i s petržlenom užiari, pridať k tomu fazuľu, podliať, do nej dať kus mäsitej slaniny (Kaiserfleisch) a nechať na mäkko uparif. Mäkká fazuľa posype sa múkou, zaliať ju polievkou, okysliť a osoliť, pridať pár ližíc smotanky, nechať povoľne variť, dať na misu a na vrch poklásť na kúsky pokrájanú slaninu.

654. Zelená fazuľa na iný spôsob.

Očistenú a umytú fazuľu pokrájať, pokrájanú cibuľu so zeleným petržlenom v masti upražiť, pridať fazuľu, podliať, nechať na mäkko parif, múkou posypať a zaliať polievkou z toho mäsa, jaké sa na tento prívarok varí; to rozmiešať, posoliť, so soľou roztretý strúčok cesnaku pridať, tak tiež mäso, to podľa ľúbosti okysliť alebo sladké nechať, povoľne nechať variť a dať na misu.

655. Sladká zelená fazuľa.

Potrebnú mieru mladej zelenej fazule čisto umyť, očistiť, z pošika pozdlž na rezanky pokrájať a zavariť do slanej vrelej vody. Po odvarení odcedif a dať do studenej vody; do nádoby dá sa kus čerstvého masla, múky a krájaný petržel, to zaliať polievkou, svariť, odcedenú fazuľu pridať, posoliť, ocukriť, spolu svariť a do pary odložiť. Pred nastolovaním dať fazuľu na misu a vôkol sa dajú telacie kotletky. Takto prichystanou fazuľou môže sa i hovädzina garnirovať.

656. Zelená fazuľa s mrkvou.

Fazuľa sa prichystá na predošlý spôsob, mrkva dľa č. 637; pred nastolovaním urobí sa z fazule ráf, vôkol sa pokladú kotletky, do prostriedku mrkva, na vrch vysmažené modzgy a celé žíjovým saftom poliať.

657. Zelená fazuľa na šalát.

Zelenú fazuľu na dlhé tenké rezanky pokrájať, do vrelej slanej vody zavariť, nechať trochu povariť, odcediť, dať do studenej vody, von vybrať, nechať odtiecť a dať na misu. Fazuľu s tarkanovým octom, olejom a tlčeným korením spolu smiešať, misu obložiť na tvrdo uvarenými pokrájanými vajci a dať ku pečenke jako šalát. Táto príprava dáva sa i k hovädzine.

658. Zelenú fazuľu na zimu zavariť.

Ponevráč mnohí radi by zachovať zelené veci i na zimu, avšak to lebo sa nepodarí, alebo sa celkom do toho nerozumejú, podávam i pri tejto príprave spôsob, jakým sa môže zelená fazuľa zachovať. Mladej zelenej fazule naoberať, konce obrezať a celú umyť; jestli je fazuľa veľmi drobná, môže aj celá ostať, ináčej ju na rezanky pokrájať, do vrelej slanej vody zavariť a nechať ju na ohni, kým nevyhodila kochlík. Potom preč vziať z ohňa, zakrytú dať na studené miesto a vodu z nej zcedit, aby sa nepomútila. Fazuľa sa dá do pohárov, pri čom sa poháre potriasajú, aby sa hodne fazule smestilo. Poháre sa plnia tak, že až na pol druha prsta od vrchu ostane prázdne, to sa doplní odcedenou fazuľovou vodou, pri čom fazuľa vodou zakrytá byť musí. Na každý pohár založí sa handrička s rozmočeným mechúrom, to motúzom okrútiť a poháre klásť do kotla, na ktorého dne musí byť drobná slama. Do kotla dá sa toľko vody, aby poháre vyše polovice v nej stály, to povoľne nechať svariť, po odvarení i s kotlom odložiť na studené miesto a celkom zakryté nechať až do druhého dňa v rúre stáť. Konečne sa poháre von vyberú a očistené odložia sa na suché miesto.

659. Zelenú fazuľu do súdka zasoliť.

Konce mladej zelenej fazule obrezať, dno súdka alebo pareničky posoliť a na to ukladať fazuľu na dva prsty zvýše,

to posoliť, zase fazuľu ukladať a tak pokračovať, kým sa nádoba nedoplní. Na to sa dá čistá handra, prikryje sa súdkovým dnom a na vrch sa dajú skaly. Keď začína plesnieť, čisto sa zmyje a drží sa na chladnom mieste. Keď sa takáto fazuľa potrebuje, má sa vo vode zo soli zmyť.

660. Šparga s maselnou omáčkou.

Špárga neni pre robotného človeka k nasíteniu, lež je len lakôtkou, má v sebe sladkú chuť a je veľmi vzácna. Od hlávok puky sobrať, od spodku nožom soškrabať, v chladnej vode vymyť, složiť, motúzom prez poly sviazať a dať do hrnca tak, aby hlávky hore stály; hlávky majú prísť preto na vrch, lebo musejú celé ostať, avšak pre svojú citlivosť by sa ináčej skazily, kdežto ostatnia čiastka špargy je tvrdšia a potrebuje väčšiu horúčosť. Špargu zaliať vrelou vodou a zakrytú nechať najviac za pol hodiny povoľne variť. Kus čerstvého masla rozmieša sa s bielou múkou na zápražku; pred nastolovaním vodu pozorne zo špargy nechať odtiecť a dať na dlhú misu, zápražku vodou rozpustiť, na čerstvom ohni svariť a týmto špargu poliať.

661. Šparga s rakmi.

Šparga a omáčka prichystá sa ďa predošlého spôsobu; z uvarených rakov vybraté mäso pokrája sa na kúsky, pred nastolovaním dá sa šparga na misu, do omáčky sa dá pár ližíc rakovej masti, to ustavične na ohni miešať, po svarení doň dať rakové chvostiky a týmto špargu poliať.

662. Šparga so zemľovými mrvinami.

Pred nastolovaním dá sa hotová šparga na misu, kus čerstvého masla na ohni na žlto vypražiť, špargu mrvinami maslového rožka posypať a horúcim maslom poliať, aby sa na špárge penilo.

663. Šparga s parmazanským syrom.

Na tenže spôsob prichystaná šparga dá sa na misu, posype sa rozmrveným čerstvým syrom, hodne horúcim maslom poliať, ešte raz syrom posypať a nad tým rozpálenú lopatku držať, pokým nezačne žlknúť.

664. Frišký zelený hrach pripraviť.

Mladý zelený hrach vylúpať, očistiť, vymyť a do vrelej slanej vody zavariť; (veľmi denglavý hrach nemusí sa dlho variť, aby sa nerozvaril.) Uvarený hrach odcediť a dať do studenej vody, do masla dať za ližicu múky a drobno krájaný petržel, zaliať polievkou a rozmiešať, aby neboly hrčky. Do toho odcediť hrach, spolu svariť a do pary odložiť. Pred nastolovaním dať do hrachu tlčený cukor, potom ho dať na misu a vôkol poklásť telacie karbanádle alebo smažené kurence.

665. Parený frišký hrach.

Vylúpaný očistený hrach vymyť, do masla dať drobno krájaný petržel s prichystaným hrachom a nechať na mäkko uparić, aby neshorel; potom posypať múkou, posoliť, polievkou zaliať a nechať povoľne variť. Pred nastolovaním cukrom osladiť, dať na misu a na vrch poklásť prichystané mäso.

666. Bieré zo zeleného hrachu.

Bujnejší hrach má aj tvrdšiu šupu a prichystá sa dľa predošlého spôsobu; pretrieť ho prez sito, dať do nádoby, osladiť, svariť, dať na misu, nožom uhladiť, vôkol dať vysmaženú žemľu a osobite na tanier vysmažené kurence.

667. Miešané štyrcované bieré.

Nekoľko mladých kalerábov ostrúhať, okrúhlym dlátkom vykrájať, v slanej vode uvariť, odcediť a dať do studenej

vody. Do rozpusteného masla dať pokrájaný petržel a odcedený kaleráb, to poobracať a nechať vystydnúť. Do prichystaného bieré zamieša sa šesť žltkov, furma s dierou v prostriedku sa vymastí, do nej na dno poriadne sa pokladie kaleráb, na to prinde bieré, dať do pary a nechať za hodinu variť. Potom sa prichystá dľa č. 634 parená mrkva a dľa č. 620 karfiol; pred nastolovaním furmu vyvrátiť na misu, mrkvu dať do prostriedku, karfiol okolo bieré, to posypať mrvinami, horúcim maslom pomastiť a na mrkvu dať vysmažené modzgy.

C) Čiastka.

O krumplách a kutloch.

668. Krumple na anglický spôsob.

Zbožie a krumple sú veci, ktoré sa každý deň v tom najbohatšom i najchudobnejšom dome potrebujú, zvlášte u nás na Slovensku, kde sa hovorieva, že keď je komora krumplami zadebnovaná, že je psota ďaleko od domu. A to je aj pravda, lebo v jakej miere sa v Dolňozemsku urodí zbožia, v toľkej miere sa zasadí na Slovensku krumpiel, a nik sa nehnevá, keď ích je mnoho, veď je zima dosť dlhá. Krumple pochádzajú z Ameriky a doniesly sa v 16-tom storočí do Anglicka, zkade sa, jako sa to s dobrou vecou stáva, za krátky čas po celej Evrope rozšírily. — K pripraveniu tohoto jedla sa surové obielené krumple v nádobe posolia, na ne naliať trochu vody a zakryté dať na oheň, aby sa uparily. Po uparení von vybrať, dať na misu a na žlto upraženým horúcim maslom poliať.

669. Krumple na anglický spôsob štyrcované.

Obielené surové krumple dať do nádoby, na ne naliať dobrej hovädzej polievky, posoliť, pridať tlčeného korenia a uparíť. Na mäkko uparené krumple varechou na kašu rozmiešať, okrúhlu furmu na hrubo maslom vymastiť a žemľo-

vými mrvinami posypať, do nej dať krumpiel, mrvinami posypať, maslom pomastiť a tak pokračovať, kým sa nedoplní furma; potom v rúre na žlto upiecť a na misu vyvrátiť.

670. Krumplové bieré a la Jakson.

Toto jedlo, jako i mnohé iné, dostalo název od milovníka tohože jedla; i menovanému prišla chuť, krumple v horúcom popole upiecť, po upečení očistiť, prez sito protrieť, s čerstvým maslom rozrobiť a dobrou polievkou rozpustiť, posoliť, okoreniť a na horúcom mieste miešať, aby dobre husté boly. Nekoľko sardiel očistiť, osti zo šupy povyberať, na rezanky pokrájať, krumple na misu dať, vrch sardelami posypať a celé horúcim maslom poliať.

671. Krumple a la Berchtgaden.

Dlhé surové krumple na pozdĺž pokrájať, dať do nádoby, sladkou smotankou zaliať, posoliť a nechať povoľne variť, aby boly i dosť mäkké, i aby sa nerozpadly. Do nádoby dať kus čerstvého masla, v ňom jednu pokrájanú cibuľu a dve ližice múky upražiť, do toho zliať smotanku z krumpiel, dľa potreby môže sa i viac smotanky pridať a na ohni pod ustavičným miešaním nechať spolu variť. Toto prez sito pretrieť, dať na krumple, v nádobe potriasť, nechať svariť a krumple vybrať na misu, pri čom celé križalky ostať musia; konečne saftom poliať a čerstvým maslom po vrchu pomastiť.

672. Krumplové plnky.

Krumple v popole upiecť, horúce očistiť, prez sito do nádoby pretrieť, pridať kus čerstvého masla a muškatového kvetu, posoliť, so štyrma vajci rozmiešať, dve na drobné kocky pokrájané žemle v masle na žlto upražiť a pridať k predošlému, z toho urobiť okrúhle plnky, do vrelej slanej vody zavariť, vybrať na misu a v čerstvom masle

upraženými mrvinami po vrchu poliať. Jestli sa menšie plnky pošúlajú a do polievky zavaria, povstanú:

673. Tieže plnky na iný spôsob.

674. Krumplové plnky s lekvárom.

Keď je plnková massa hotová, urobia sa plnky na ten spôsob, že sa do prostriedku urobí diera, do nej sa dá kus lekváru, to sa massou pritlačí, do okrúhla sošúla, v slanej vode vyvarí a po vrchu upraženými mrvinami posype.

675. Krumplové šúlance.

Potrebnú mieru krumpiel uvariť, olúpať, horúce válkom rozmiešať, práve toľko múky k ním pridať, posoliť, do toho pár žltkov vmiesiť, z toho zhrúbä malého prsta šúlance robiť a na sito rozložiť. Do nádoby dať kus čerstvého masla, v ňom hodnú mieru žemľových omrvín na žlto upražiť, šúlance do vrelej vody zavariť, odcediť, studenou vodou premyť, do upražených mrvín poobáľať a dľa chuti môžu sa i pocukrovať.

676. Krumplový šmorn s grísom.

Surové krumple obieliť, v pare na mäkko uvariť, odcedíť, dať na tablu a grísom posypať, pri čom sa na to pozor dá, aby nebolo ani priveľa ani primálo grísu. Tieto krumple sa horúce válkom na cesto rozmiesia, kúsky z neho sa trhajú a dávajú sa do rozpáleného masla, v ňom sa nechajú povoľne pražiť, pri tom ích lopatkovou vidličkou na drobné kúsky posekať a obracať, aby neprihorely.

677. Smažené krumple.

Surové krumple okružliť, na tenké križalky pokrájať, zasoliť a nechať stáť; potom ích vybrať na čisté plátno, rosol z nich vytlačiť, v múke poobáľať a v masle vysmažiť. V rozpustenom masle pokrájanú cibuľu so zeleným petržlenom upražiť, so smotankou spolu svariť a týmto krumple poliať. Toto sa upotrebí ku garnírovaniu büfteku.

678. Príprava suchej fazule.

Suchú fazuľu do tekúcej vody pripraviť a nechať na mäkko uvariť; do nádoby dať masti, pár ližíc múky a drobno krájanej cibule, z toho urobiť žltú zápražku, fazuľou zaliať, posoliť a nechať povoľne variť. Do narajbaného chrenu dá sa pár ližíc vrelej polievky a trochu octu, to rozmiešať, fazuľu dať na misu, pokrájané prichystané mäso sa dá na vrch, to saftom poliať a pridať chren. Mnohých fazuľa sdúva, čo však prestane, jestli sa ona s takto pripraveným chrenom smieša, okrem toho môže sa i cez sito pretrieť. Fazuľovým bieré garniruje sa hovädzina.

679. Suchý hrach.

Hrach do tekúcej vody postaviť a na mäkko uvariť; — hoďajaká strova nemá sa v mnohej miere vody variť, lež len toľko sa má na ňu vody naliať, aby zakrytá bola —; pri dovarení sa doleje vody a na vrch vyšlé šupy sa soberú; potom posoliť a zakrytý na teplom nechať stáť. Žemľové omrviny vo friškom masle na žlto upražiť, na dlhé škvarky pokrájanú slaninu na žlto upražiť a von vybrať, cibuľu na listy pokrájať a tiež upražiť. Pred nastolovaním odcedený hrach dať na misu, na vrch dať slaninu s cibuľou, celé mrvinami poliať a na vrch dať prichystané mäso. Jestli z takéhoto hrachu na druhý deň dačo ostane, tým sa hovädzina garniruje.

680. Hovädzie kutle (držky) prichystať.

Čisto umyté hovädzie kutle obvariť, nechať vystydnúť, na tenké rezanky do nádoby pokrájať, vodou zaliať a so slaninou nechať na mäkko uvariť. Potom slaninu von vziať, pokrájanú cibuľu s petržlenom dať do nádoby, s múkou za ližicu rozmiešať, polievkou rozpustiť a pridať ku kutlám, tieto posoliť, vo vode namočenú žemľu vytisnuť, na drobno posekať a ku kutlám pridať, nekoľko razí nechať svariť, dať na misu a saftom poliať.

681. Hovädzie kutle s grisom.

Kutle sa prichystajú dľa predošlého spôsobu; pár hrstí grisu sa nechá povariť, nekoľko na tvrdo uvarených vajec nožom posekať a pred nastolovaním ku kutlám primiešať.

682. Hovädzie kutle vo volováne.

Dľa č. 191 urobiť maselné cesto, toto na pol druha prsta zhrúbä vyvalkať, naň tanier položiť, vôkol obrezať a dať na plech; potom sa položí menší tanier na tože cesto, aby ráf cesta bol vôkol na dobré dva prsty široký; vedľa tohoto menšieho taniera sa cesto do okrúhla reže nie celkom do spodku, lež na pol prsta zhlbä, tanier odložiť, cesto po vrchu vajcom pomastiť a dať do dobre horúcej pece piecť, aby sa cesto do vysoka zdvihlo. Po vypečení položí sa na misu, vyrezaný prostriedok nie celkom do spodku sa von vezne, prázdne miesto naplní sa prichystanými kutlami a poleje sa žĳovým saftom, sosňatý vrch cesta na kúsky pokrájať a na kutle položiť.

683. Hovädzie kutle v rezankovom krustáte.

Z troch vajec urobené cesto na tenko vyvalkať, z neho rezanky pokrájať, vo vode vyvariť, odcediť cez sito, studenou vodou premyť, nechať odtiecť, vmiešať ich do žlto vypraženého masla a posoliť. Takéto rezance dajú sa do vymastenej a žemľovými mrvinami posypanej okrúhlej furmy, v rúre nechať na žlto upiecť a tak na misu vyvrátiť, aby aj na mise bolo tak vrchom postavené, jako bolo vo furme, nie ale na opak. Na prst od kraja sa to vypečené nie celkom až do spodku vyreže a von vybere, prázdne miesto sa zaplní s prichystanými kutlami a to sa saftom poleje.

684. Kroketky z kutiel smažené.

Kutle sa prichystajú dľa č. 680, miesto polievky vezne sa na rozpustenie mäsový sulc pod č. 134; to nechať spolu

svariť, z pár žltkov a citronového saftu urobiť lezon, týmto kutle zalegírovať, po vodou ovlaženom plechu na prst zhrúbä roztrieť a dať na chladné miesto. Po vystydnutí vykrojiť okrúhle kúsky alebo na podlhovato pokrájať, nožom z plechu odobrať, do vajca omáčať, žemľovými mrvinami posypať, v masle na žlto vysmažiť, do vysoka na misu poklásť a glásom poliať.

IX. Oddelenie.

O paštetaoh a škvarenináoh.

A) Čiastka.

Teplé paštetky.

685. Maselná pašteta z jarabíc.

K pripraveniu veľkej paštety sa cesto nasledovne robí. Z dvoch funtov múky, jedného funta čerstvého masla, dvoch celých vajec a štyroch žltkov urobí sa cesto a síce: múka sa dá na tablu, do jamky v múke urobenej na kúsky sa potrhá maslo, k tomu sa pridajú vajcia so žltkami a voda; cesto má byť radšej tuhšie nežli slabé a má sa chytro robiť, aby sa maslo pod rukou netopilo; rozmiesené cesto dá sa do hromady, zakrúti sa do čistého plátna a odloží sa na stranu. Keď sa menšia pašteta robí, má sa zo všetkého v menšej miere podľa pomeru čili proporcije brať, teda k. pr. funt múky, pol funta masla, jedno vajce a štyry žltky, alebo na viac paštet štyry funty múky, dva funty masla, štyry celé vajcia a osem žltkov atď. čomu sa každý zo zkúsenosti a častejšieho varenia naučí. Zo štýr očistených jarabíc prska vyrezať, dať do nádoby, miešaným korením posypať, posoliť, pridať na listy krájanú cibuľu so zeleným petržlenom a citronovou šťavou, a to zakryté nechať stáť. Kosti z jarabíc a zajačie alebo srnacie mäso nechá sa v žiji na mäkko a brunátno

uparit, potom von vybrat, mäso obrezat, krivým nožom na drobno pokrájat a dat do nádoby, kosti v mažiari na drobno potlcf a dat do nádoby, kde sa parily; k tomu pridat na žlto vysmaženú žemľu, polievkou a dobrým vínom za pohár zaliat, nechat povarit, prez sito pretriet a s pokrájaným mäsom smiešat. Očistené jelenné huby dat do nádoby, pridat pár ližíc dobrého vína, na ohni svarit a odložit; očistené šampiony dat do nádoby, pridat kúsok čerstvého masla a citronovej šťavy, to svarit a odložit; obrezky z obojích húb, jako i šaloty, kus cibule a zelený petržel spolu na drobno pokrájat, v čerstvom masle upražit, vínom zaliat, zakryté nechat povarit a odložit. Na malý prst zhrúbä vyvalkaným cestom sa maslom vymastená furma celkom vyfutruje, z krájaného mäsa sa po celom dne rozotrie na pol druha prsta zvýše, z marinádu vybraté prská jarabíc na tenké kúsky pokrájat a na roztretý fáš do furmy rozložit, na to sa dajú prichystané jelenné huby a na križalky pokrájané šampiony, zase nasleduje fáš, huby atď, kým sa furma nedoplní na dva prsty od vrchu. Po tomto sa rozloží na listy pokrájaná slanina, cesto vo furme natrie sa vajcom a na celé sa položí vyrezané cestové dienko, na prostriedku sa vyreže na ňom dierka vo veľkosti jedného strieborného zlatníka a to sa pomastí vajcom. Z tenšieho cesta sa vyrežú mesiačky a listy, tieto sa po vrchu rozložia v peknom poriadku a pomastia sa vajcom. Z cesta sa vyreže podlhovatý kus a skrúti sa do prostriedku na naplnenej furme tak, aby jako komín vyrezalo. To sa nechá v rúre na žlto za dve hodiny piecf, po upečení sa komín odobere, ostatnie sa vyvráti na misu a zase sa obráti tak, aby vrch na spodok a spodok na vrch prišiel. Cestové dienko sa sobere, slanina z vrchu a s vínom prichystané hubové obrezky sa von veznú, k tomuto sa pridá kus glásu, to sa nechá na ohni svarit, vyleje sa na vrch pečiva a na servyte sa položí s misou na stôl. — Furmy k týmto pripravám sú medené a z vňútra dobre ocinované; dno nemaju, poneváč sa dno pri paštetach z cesta robí, upečená pašteta položí sa s furmou na misu, drôty sa vytiahnu, ráf sa dolu vezne a pašteta pekne na mise stojí.

686. Šnepfová pašteta.

Zo štyroch šnepfov črevká vybrať, so slaninou, zeleným petržlenom a cibuľou na drobno posekať, v nádobe posoliť, trochu upražiť a na stranu odložiť. Prska od kostí vyrezať, v nádobe posoliť, pridať na listy pokrájanej cibule, zelený petržel, citronovú šťavu, miešané korenie a za pár ližíc oleja, to zakryť a nechať stáť. Zo stehien mäso obrezať, pridať funt srnacieho stehna a údenej slaniny, to drobno posekať a v mažiari potlcť; obrezky z jelenic a šampionov s cibuľou a zeleným petržlenom pokrájať, v masle na ohni pridať pár vajec, dať k mäsu a po dobrom roztlčení prez sito do nádoby pretrieť, posoliť, k tomuto dať jelenice a šampiony, to vo víne zvariť a na stranu odložiť. Kosti zo šnepfov v žíji na brunátno uparíť, pridať za ližicu múky, zaliať polievkou a vínom, a nechať variť. Cestom na malý prst zhrúbä rozvalkaným vyfutruje sa vymastená furma, z cesta vyrezané dno k furme pripraviť, na spodok sa roztrie fáš na pol druha prsta zhrúbä, očistené a na široko rozklopané prska natrú sa upraženými črevkami, každý natretý kúsok prs sa spolu skrúti, na troje rozkrojí a na faš pokladie; pomedzi tieto kúsky dajú sa jelenice a šampiony, na to sa dá zase fáš, potom prska so šampionmi a tak sa doplní furma až na pol druha prsta od vrchu. Toto sa zakryje na listy pokrájanou slaninou, z cesta vyrezané dienko pripraví sa na vrch, to vajcom pomastiť, do prostriedku z cesta spomenutý pri predošlej paštetne komín urobiť, v rúre za dve hodiny nechať piecť, po upečení dienko vyrezať a slaninu z vrchu sobrať. Do vína, v ktorom sa jelenice parily, precedí sa z omáčky a to sa na paštetu vyleje, dienko prinde na vrch a na miesto komína šnepfové hlávky popchať na znak, že je to šnepfová pašteta.

687. Pašteta z čvikôt.

Ošklbané čvikoty opáliť a umyť; z nich vybraté črevká s cibuľou a zeleným petržlenom posekať, pridať slaniny, posoliť, na ohni upražiť a odložiť. Celkom vyrezané prska dať

do marinádu, fáš urobiť dľa predošlého spôsobu, pár ližíc z neho dať k upraženým črevkám, to rozmiešať a týmto prska naplniť. Do cestom vyfutrovanej furmy dá sa fáš, na to prská, a dľa predošlého spôsobu sa tak dlho pokračuje, kým neni furma plná; aj celé čvikoty môžu sa fášom naplniť. Na tenže spôsob sa pripraví i nasledovné jedlo:

688. Pašteta z drobných šnepfíkov.

689. Pašteta z prepelíc.

I toto jedlo sa urobí dľa predošlého spôsobu, len že sa musí i zo šnepfikov i z prepelíc viac vziať, ponevádž sú menšie nežli predošlé, pridať k ním dľa možnosti jelenné huby so šampionmi a v ostatnom pokračovať dľa predošlého predpisu. Tak sa pripravia i nasledovné jedlá:

690. Pašteta z fazánov.

691. Pašteta z divých kačíc.

692. Pašteta z kapúna.

Prez chrbát dobre vykrmeného a obležaneho kapúna kožku rozrezať, dolu stiahnuť a prsa od kostí pozorne odobrať, aby sa neprerezala kožka; kožku na čisté plátno rozostrieť, z prs srezané mäso po kožke porozkladať, miešaným korením posypať a posoliť. Zo stehien mäso obrezať, k tomu pridať telacieho stehna a hovädzieho špiku, to drobno posekať a v mažiari potlcť. Obrezky z húb, cibuľu a zelený petržel na drobno pokrájať a na ohni upražiť, pridať v mlieku rozmočenú žemľu, s nekoľkými vajci na ohni smiešať a i s mäsom dobre potlcť, prez sito do nádoby pretrieť, posoliť pridať miešaného korenia a na rezanky pokrájaného peklovaného jazyka. Z tohoto pár ližíc po celom kapúne rozotrieť a skrútiť. Do cestom vyfutrovanej furmy dá sa na spodok fášu, z kapúna na prst zhrúbä pokrájané kúsky na fáš klásť, na to prindú na rezanky pokrájané huby, zase fáš

a tak sa pokračuje, kým su furma doplní. Na vrch sa dá slaniny, to sa priloží z cesta vyrezaným dienkom a nechá sa dľa predošlého spôsobu v rúre upiecť. Posekané kosti v žĺji na brunátno uparit, z toho urobiť tuhú omáčku, pred nastolovaním dať do paštety a v ostatňom sa pokračuje jako zvýš stojí. Dľa tohože predpisu sa urobí i nasledovné jedlo:

693. Paštéta z mladej morky.

694. Pašteta zo zajaca.

Z prichystaného mladého zajaca blanu dolu zrezať, filé z oboch strán od kosti oddeliť, do nádoby na kúsky pokrájať, posoliť a miešaným korením posypať. Zo stehna mäso obrezať, k tomuto pridať pol funta telacieho mäsa a slaniny, to drobno posekať, v mažiari potlcť, pridať užiarenú žemľu a pár vajec, to prez sito do nádoby pretrieť, posoliť a s tlčeným korením pomiešať. Cestom vyfutrovanú furmu dľa predošlého spôsobu naplniť a v rúre upiecť; posekané kosti v žĺji na brunátno uparit, pridať múky, zaliať polievkou a dobrým vínom za pohár, to vyvariť, prez sito pretrieť a dať z neho do paštety. Na tenže spôsob sa urobí i nasledovné jedlo:

695. Pašteta zo srnacieho chrbáta.

696. Pôstna pašteta z hlavátky.

Pár funtov hlavátky na rovnaké kúsky pokrájať, posoliť a miešaným korením posypať; hubové obrezky, šalotky, zelený petržel a citronové kôrky na drobno pokrájať, s čerstvým maslom po tepši rozmiešať, pridať filé z hlavátky, z ľahka odpiecť a odložiť. Odpadlé kúsky z ryby na drobno posekať, v mažiari potlcť, v mlieku rozmočenú žemľu a pokrájané veci v masle upražiť, pridať pár vajec a to spolu v mažiari potlcť, prez sito do nádoby pretrieť a to smiešať so sardelovým maslom, rakovými chvostikami a muškatovým orechom. Na spodok cestom vyfutrovanej furmy dá sa fášu,

na to filé z ryby, zas fášu atď., na vrch sa dá cestové dienko, nechá sa v peci upiecť a vo všetkom sa pokračuje dľa predošlého predpisu. Šampionové obrezky s cibuľou a zeleným petržlenom pokrájať a v masle upražiť, pridať k tomu na rezanky pokrájané šampiony a na kocky pokrájanú rybu, to nechať spolu pariť, posoliť, spolu nechať povariť i rakové chvostiky, muškatového kvetu a pár ližíc smotanky, pridať rakovej masti, s nekoľkými žltkami zalegírovať a tento ragó pred nastolovaním miesto vyrezaného dienka do paštety dať.

B) Ciastka.

Chladné paštetky.

697. Paštéta z husacích pečienok.

Dľa tohoto spôsobu urobené paštety pochádzajú zo Štrassburgu a sú pre svoju vzácnosť veľmi chýrečné; áno mnohí sa posiaľ nazdávajú, že len štrassburgské paštety sú dobré, kdežto sbehlí kuchári a kuchárky už dávno všade tie isté paštety pripraviť vedia, k čomu doista veľká obratnosť sa požaduje. K príprave týchto paštet veznú sa dva funty múky, táto sa s pol funtom masla rozmieša, do prostriedku sa urobí jamka, do nej sa zabije celé vajce, ostatnie sa doleje vodou, z toho sa urobí tuhé cesto, zakrúti sa do čistého plátna a odloží sa na studené miesto. Z troch pekných husacích pečeniek žlč vyrezať, pečenky na poly rozkrojiť, dať do nádoby, miešaným korením posypať, pridať na listy pokrájanej cibule, bilky zeleného petržlenu a rozmrveného bobkového listu, to zakryť a nechať stáť. Z prvčata vyňať karbanádle a sice $^3/_4$ *ll.* čistého mäsa, toto jako i 12 lôtov údenej slaniny osobite na drobno posekať a dať do mažiara. Funt jeleníc očistiť, polovicu z nich na hrubé rezanky pokrájať a v nádobe odložiť, druhú polovicu s vínom svariť a na stranu odložiť. Nekoľko očistených šampionov, obrezky z jeleníc, zelený petržel, za hrsť šalotok a kus obvarenej slaniny posekať,

spolu na ohni upražiť, v mažiari s mäsom na drobno potlcť a prez sito do čistej nádoby pretrieť. Z marinádu vyňaté očistené pečenky na filé rozkrájať a každý kúsok jelenicami vyšpikovať; obrezky z pečenôk s cibuľou a petržlenom trochu upariť a prez sito do fášu pretrieť; kúsok drobno pokrájanej uvarenej šovdry dať do nádoby, smiešať s vínom za dve ližice, pridať k fášu, dľa potreby posoliť, pridať miešaného korenia a to spolu smiešať. Potom sa vezne k vyplneniu taká furma, do ktorej sa všetke prípravy spracú; údenej slaniny na tenké listy nakrájať, furmu celkom vyfutrovať, na spodok po celom dne dať fášu, naň klásť filé, potom na kúsky pokrájané jelenice, na to fáš, zase filé atď. a tak sa pokračuje, kým sa furma doplní; toto sa slaninkou celkom zakryje a dá sa i s furmou do ľadu. Cesto sa vyvalká do okrúhla zhrúbä malého prsta, to sa položí na plech, papier sa vyreže vo veľkosti vrchnej čiastky furmy a dľa tejto veľkosti sa i cesto vyreže. Na toto sa pozorne vyvráti obsah z furmy, ktorá sa najprv do letnej vody omočiť musí; druhé cesto sa tak rozvalká, aby sa pašteta obvinuť mohla, konce toho cesta sa vajcom pomastia a spolu spoja, i na vrch dienko sa tak vyreže, aby k paštete dobre stálo, vajcom sa pomasti a spolu spojí. Potom sa celá pašteta zubkadlom čili cvikerom celá povytláča, celá vajcom omastená dá sa do pece, nechá sa trochu obschnúť, celá sa papierom vo tri vrstvy obvinie a motúzom okrúti, v prostriedku sa vyreže diera vo veľkosti zlatníka, z cesta sa urobí na ňu komín a nechá sa za pol tretej hodiny povoľne piecť na takom plechu, z ktorého sa môže masť zpátky do paštety vyliať. Pri dopekaní prileje sa dobrej tokajčiny, bordo alebo rumu, po vyňatí z pece na chladno odložiť, papier dolu vziať a paštetu nechať za osem dní stáť. Pred nastolovaním sa vrch dienka vôkol obreže, slanina dolu sobere a na to miesto sa do posekaného glásu, ktorý sa i osobitne na tanier dať môže. Ku teplým paštetám urobené cesto môže sa i k príprave chladných paštet upotrebiť.

698. Pašteta z jarabíc.

Zo šiestych očistených jarabíc prská vyrezať a kožku stiahnuť, slaniny a surovej šovdry na rezanky pokrájať, posoliť, miešaným korením posypať, týmto prská vyšpikovať, v žíji v poly uparíť, do nádoby vybrať a zakryté na stranu odložiť. Zo štyroch jarabíc mäso obrezať, pridať mäso zo zajaca alebo srny a údenej slaniny, to spolu na drobno posekať a dať do mažiara. Nekoľko očistených šalotok alebo cibuľu, zelený petržel, šampiony a obrezky z jelenie na drobno pokrájať, v masle upražiť, posoliť, pridať miešaného korenia a pár ližíc brunátnej omáčky, to svariť, v mažiari s mäsom potlcť a prez sitko do čistej nádoby pretrieť; na rezanky pokrájané jelenice a na kocky pokrájaný uvarený peklovaný jazyk spolu s fášom smiešať, posoliť, pridať miešaného korenia a zakryté nechať stáť. Furmu alebo ráf maslom vymastiť, cestom vyfutrovať, dľa predošlého spôsobu dno spolu spojiť, celú furmu na listy pokrájanou slaninou vyložiť, na spodok dať fášu, potom na filé pokrájané prsa poklásť, pomedzi dať jelenice, zase fášu a tak pokračovať, kým sa doplní furma; vrch sa pokryje na listy pokrájanou slaninou, na to sa dá cestové dienko, pomastí sa vajcom, vrch sa okrášli tenším cestom, na prostriedku sa vyreže okrúhla diera, z cesta sa urobí na paštetu komín a nechá sa v peci za pol tretej hodiny povoľne piecť. Posekané kosti z jarabíc dajú sa do saftu, v ktorom sa prska parily, to nechať parić, polievkou zaliať, tento tuhý saft do čistej nádoby zcediť, k nemu pridať za pohár dobrého vína a zakryté nechať variť. Upečenú paštetu von vziať, prichystaný saft komínom dolu vyliať, dieru zakryť, paštetu odložiť na chladné miesto, drôty z ráfu vytiahnuť a paštetu na mise na chladnom mieste nechať stáť. Chladná pašteta neni dobrá za frišna, lež čím neskôr sa upotrebí, tým je lepšia; pri nastolovaní sa dá aspik lebo do nej, alebo k nej. Na kosti z jarabíc dá sa pár ližíc múky, to rozmiešať, zaliať polievkou, nechať dobre vyvariť, do čistej nádoby precediť a k hoďačomu jako omáčku upotrebiť.

699. Pašteta zo šnepfov.

Kde sa mnoho šnepfov nachádza, môže sa z nich znamenitá pašteta pripraviť. S prskami sa zachádza jako pri jarabici, aj fáš sa urobí tak s tým jediným rozdielom, že sa črevká posekajú a k nim sa pridá slanina, cibuľa a zelený petržel, čo sa spolu upraží. Do cestom vyfutrovanej a slaninou vyloženej furmy roztrie sa fáš po celom dne na pol druha prsta zhrúbä, na to sa dajú pokrájané prska, pomedzi prindů jelenice, toto upraženými črevkami posypať a v ostatnom dľa známeho spôsobu pokračovať. Jestliby vrch cesta začal veľmi brunátnieť, dá sa na vrch vo dvoje složený pomastený papier. Odrezaná hlava šnepfa i s hrdlom a perím sa má zachovať, aby sa to nesosmradilo. Keď sa pašteta na stôl dá, musí byť vrchnák v celosti vyrezaný, aby sa ním mohla pašteta zapchať, šnepfová hlava sa strčí do komína, čo je znakom, že je pašteta z divočiny pripravená.

700. Pašteta z čvíkot s jeleniciami.

K jednej takejto paštete je potrebné dvacať čvíkot. Z očistených čvíkot prska vyrezať, dať do nádoby, zasoliť a miešaným korením posypať. Vybraté črevká so slaninou, cibuľou a zeleným petržlenom posekať, upražiť, posoliť a na stranu odložiť. Kus obarenej slaniny nechať vystydnuť a na tenké listy pokrájať. Prsia črevkami naplniť, do slaniny zakrútiť a nechať stáť; fáš sa urobí jako zvýš stojí, v ostatnom pokračuje sa dľa predošlého spôsobu. Kde niet húb, majú sa ku paštetam šampiony alebo iné spomenuté prídavky upotrebiť. Dľa tohože spôsobu sa pripravia i nasledovné jedlá:

701. Pašteta z pekasinov a s jeleniciami.

702. Pašteta z jarabôk a s jeleniciami.

703. Pašteta z fazána a s jeleniciami.

Z troch očistených fazánov prsia vyrezať, slaniny a surovej šovdry nakrajať, miešaným korením posypať, poso-

liť, týmto prsia vyšpikovať, v žíji v poly uparíť, vybrať do nádoby a na chladno odložiť. Zo stehna mäso srezať, pridať prvčového chrbta, to so slaninou na drobno posekať a v mažiari potlcť; obrezky z jelenic a šampionov, šalotky a zelený petržel na drobno pokrájať, na čerstvom masle upražiť, pridať pár ližíc bielej omáčky, so štyrmi žltky zalegírovať, s mäsom ešte potlcť, pridať miešaného korenia, posoliť, prez sito do nádoby pretrieť a dobre rozmiešať. Konečne sa furma cestom vyfutruje a v ostatnom sa pokračuje dľa známeho spôsobu. Posekané kosti v žíji na brunátno uparíť, polievkou zaliať, dobre vyvariť, do čistej nádoby zcediť, s dobrým vínom smiešať, na pol žajdlíka vyvariť, do upečenej paštety komínom vliať, dieru zapchať a na chladno odložiť.

704. Pôstna biskupská paštéta.

Z peknej hlavátky kožu zvliecť, na rovnaké kúsky pokrájať, osti čisto vybrať, posoliť, miešaným korením posypať, na drobno pokrájať obrezky z jelenic a šampionov jako i šalotky, zelený petržel a citronové kôrky, to s čerstvým maslom po tepši roztrieť, do toho rybu poklásť, z ľahka na obe strany upiecť, papierom zakryť a na stranu odložiť. Od osti obrezané mäso zo štuky a obrezky z hlavátky na drobno posekať a dať do mažiara; z drobne pokrájaných vecí dať do masla a v ňom upražiť, pridať v mlieku rozmočenú žemľu, na ohni miešať, k tomuto dať miešaného korenia a štyry celé vajcia, to na kašu rozmiešať a dať k rybe, pridať hodne sardelového masla a rakovej masti, to všetko spolu potlcť, prez sito do nádoby pretrieť a rozmiešať. Maslom vymastenú furmu cestom vyfutrovať, na spodok dať fášu, na to filé, pomedzi prindú jelenice, zase fášu, a tak sa pokračuje, kým sa nedoplní furma; v ostatnom sa pokračuje dľa predošlých predpisov. Do masla sa dá na listy pokrájanej cibule a na rezanky pokrájaného kalerábu, mrkvy, petrželu, zeleru a paštrnáku, k tomu celé korenie a rybacie kosti, toto na brunátno uparíť, dobrým vínom zaliať, nechať variť, do nádoby precedíť a po upečení paštety do tejto cez komín vyliať, za-

pchať a odložiť na chladné miesto. Pri nastolovaní dá sa lebo osobite na tanier alebo do paštety pod č. 143. prichystaný posekaný aspik.

705. Pašteta v kastroli.

Príprava tejto paštety je práve pre tých súca, ktorí ešte žiadne horespomenuté paštety nerobili. Pod č. 697. prichystané cesto vyvalkať na prst zhrúbä, vymastiť okrúhlu furmu, z prichystaného cesta vyreže sa tak široká a dlhá platňa, aby sa celá furma z vňútra vyfutrovať mohla; kde sa spája, tam sa má vajcom pomastiť, na dno do okrúhla vyrezať a spolu spojiť, hrachom alebo fazuľou naplniť, v rúre na žlto upiecť, hrach von vybrať, cesto pozorne vyvrátiť a odložiť. Z pozostalého cesta urobí sa vrchnák, tento okrášliť z cesta vyrezanými mesiačikmi a lístokami, to na žlto odpiecť a odložiť. Deň predtým do marinádu vložené husacie pečenky von vziať, na filé prokrájať a miešaným korením posypať; obrezky z pečenôk i s tým, v čom sa marinovaly, na ohni upražiť, prez sito pretrieť a odložiť. V nedostatku húb pokrájajú sa šampiony alebo tanečky so zeleným petržlenom a cibuľou, to na tepšu s maslom roztrieť, na tom filé odpiecť a odložiť. Mäso z telacieho stehna v žíji uparíť, na drobno pokrájať a dať k pretretej pečenke, vyšpikované jariabky v žíji uparíť, filé z ních vyrezať a odložiť; kosti z ních a ostatnie, v čom sa parily, v mažiari potlcť, dať zpátky do nádoby, nechať variť, prez sítko pretrieť do pretretej pečenky, to rozmiešať, glás pridať a posoliť. Prichystané cesto položiť na plech, na spodok sa dá z prichystaného fášu, na to prindú s pečenkou pomiešané filé z jarabíc, a tak sa pokračuje, kým sa furma doplní. Paštetu papierom obvinuť, motúzom okrútiť, do nej za pohár tokajčiny alebo rumu vyliať a dať do pece, aby sa to zamargarirovalo. O malú hodinu vezne sa pašteta von, nechá sa za pár dní stáť a dá sa s aspikom na stôl.

C) Ciastka.

O škvarenine.

706. Plnené vajcia so sardelmi.

Potrebný počet vajec na tvrdo uvariť — na jednu osobu berú sa dve vajcia — obieliť, každé na zdlž prez poly prekrojiť, žltky vybrať a prez sítko pretrieť, obrajbané žemle do mlieka namočiť a medzi rukami vytisnuť, posekať, v nádobe rozmiešať, žemľu i so žltkami do masla dať, posoliť, pridať muškátový orech a pár žltkov, to spolu smiešať, týmto každú polovicu bielku naplniť, z plnenky po celom dne pomastenej misy roztrieť, na to klásť plnené bielky, do poostalej plnenky dať ešte pár lížíc smotanky, to rozmiešať, dať na pokladené vajcia a to nožom uhladiť. Desať kúskov sardiel očistiť, každú na dvoje rozlúštiť, osti vybrať, do obaranca skrútiť a na vrch poklásť, žemľovými mrvinami posypať, na to dať kúsky čerstvého masla, vôkol na tri uhly krájanou žemľou obložiť, na plech dať popola a na tomto nechať celé v mise na žlto upiecť.

707. Plnené vajcia s haringom.

S vajcami sa na ten istý spôsob zachádza. Haringa vo vode vymočiť, vymyť, očistiť, mäso od kostí odobrať, do obaranca skrútiť, na tenké kúsky pokrájať, na vrch poklásť a v rúre upiecť.

708. Štyrcované vajcia s krumplami.

Uvarené očistené krumple okružliť, na okrúhle listy pokrájať, okrúhlu furmu vymastiť, na dno papier vyrezať, pomastiť a celú furmu krumplami vyfutrovať. Drobno pokrájanú cibuľu v masle na žlto upražiť, do toho dať drobne krájané krumple a to posoliť. Na tvrdo uvarené vajcia očistiť, štyry žltky prez sito do nádoby pretrieť, ostatnie vajcia

na križalky pokrájať, s krumplami smiešať a dať do furmy. K pretretým v nádobe žltkom primiešať štyry surové, pridať smotanky a muškatového orechu, to posoliť, na krumple do furmy vyliať a v pare nechať za hodinu variť. Štyry uvarené žltky prez sito pretrieť, pridať sardelové maslo a nekoľko ližíc smotanky, to pod ustavičným miešaním na ohni zvariť, krumple na misu vyvrátiť, papier dolu vziať a krumple prichystaným saftom poliať.

709. Smažené vajcia s krumplovým bieré.

Dolkovú furmu dať na oheň a do každej jamky dá sa kúsok masla; keď je maslo v jamkách rozpálené, do každej sa zabije vajce a to posoliť. Keď sa začne sťahovať, pri čom žltok mäkký ostať musí, dá sa bieré na misu, celé vajcia vyberú sa z furmy a pokladú sa na bieré. Na tenže spôsob môžu sa urobiť vajcia i so šťavovým bieré, pri čom sa šťava s pár žltky zalegíruje.

710. Riedka škvarenina.

Potrebný počeť vajec do nádoby zabiť, pridať pár ližíc sladkej smotanky, bieleho tlčeného korenia a muškatového orechu, to posoliť, spolu dobre rozhabarovať a dať do takého vajdlinku, na ktorom sa môže jedlo na stôl dať; k tomu z celkom frišného masla kúsky potrhať a od spodku miešať, aby nebolo ani husté ani riedke. Toto jedlo má sa na chytro a pred samým jedením robiť, aby za horúca prišlo na stôl.

711. Riedka škvarenina s rybou.

Drobno krájaná cibuľa v masle sa na žlto upraží a do nej sa dajú kúsky z pozostalých varených, pečených alebo smažených rýb, pridať vajcia, to rozhabarovať a v ostatnom dľa predošlého predpisu pokračovať.

712. Riedka škvarenina so špargou.

Očistenú špargu na kocky pokrájať, na drobno pokrájaný zelený petržel so špargou do masla dať, posoliť a nechať tak pariť, aby špárga i mäkká bola, i aby hlávky celé ostaly. K tomu pridať z drobnejších rakov mäso a rakovej masti, pred nastolovaním do toho dať rozmiešané vajcia, to z ľahka smiešať a dať i s nádobou na stôl.

713. Riedka škvarenina s tančekami.

Hoďajaké dobre známe hubky očistiť, s drobno krájaným petržlenom v masle upražiť, posoliť a pridať tlčeného korenia i s prichystanými vajciami.

714. Vajcové palacinky s hubami.

Vajcia dľa predošlého spôsobu rozhabarovať, do dobre rozpáleného masla vliať a nechať povoľne od spodku piecť, kým sú na vrchu stiahnuté jako riedka škvarenina. Prichystané hubky po vypečenej palacinke roztrieť, spolu skrútiť, dať na dlhú misu a na kúsky pokrájať. Na tenže spôsob sa robia tieto polacinky i so špárgou.

715. Kuchon z vajec.

Maslo nechá sa v takej nádobe rozpáliť, s ktorou môže jedlo prinsť na stôl; rátajúc na osobu dve vajcia rozbije sa ich potrebný počet, pridať pár ližíc sladkej smotanky, posoliť, pridať tlčeného korenia, to dobre spolu rozhabarovať, do horúceho masla vyliať a v rúre upiecť. Toto sa má v taký čas robiť, aby jedlo vtedy prišlo na stôl, keď pri pečení hore vybehne.

716. Hádzané vajcia.

Na listy pokrájanú žemľu na žlto upražiť, misu čerstvým maslom vymastiť, po celom dne smotankou poliať, na to žemľu porozkladať a čerstvé vajcia pomedzi pušťať tak, aby sa žltky nerozišly; posoliť a smotankou poliať. Očistené sardely na dvoje rozlúštiť, osti vybrať, sardely na predošlú prípravu poklásť a to v peci slabo nechať upiecť.

717. Vajcia v šálkach so sardelovým maslom.

Pod č. 108. udaným sardelovým maslom kávové šálky vymastiť, do každej zabiť čerstvé vajce a pridať ešte jedon žltok, posoliť, tlčeným bielym korením posypať, zakryté dať do pary a na to pozorovať, aby žltky tvrdé neostaly. Na misu servýt položiť a utreté šálky naň poklasť.

718. Vajcia na mäkko varené.

Celkom fríšké vajcia vo vode umyť, soľou nadrieť a dať do studenej vody, aby škrupina čistá bola. Tri minuty pred nastolovaním dať do vrelej vody a po krátkom uvarení zakryté nechať stáť, na složený na mise servýt poklásť a zakryté dať na stôl. K tomu sa dá osobite na tanieri na žlto užiarená žemľa.

719. Smažené vajcia.

V šufáne (plechová varecha) maslo na ohni rozpáliť, do druhého šufána zabiť čerstvé vajce, toto posoliť, múkou trochu posypať a na prvý šufán do horúceho masla tak sošuchnúť, aby žltok i celý i mäkký ostal. Potom sa v celosti von vezne a dá sa miesto mäsa na prichystaný špinot, mrkvu alebo iný prívarok.

X. Oddelenie.

O múčnych jedlách (Mehlspeisen).

A) Čiastka.

O výbehoch, fámoch a amaletoch.

720. Výbeh (Auflauf) z reisovej múky.

Prítomné múčne jedlá sú fajné a mnoho pozornosti sa pri nich požaduje. Ponajpre musí byť k pečeniu čas ulahodený, aby totiž jedlo hneď po upečení na stôl prísť mohlo. Po druhé: musia byť čerstvé vajcia, aby z nich sbitý sňah, ktorý musí byť tuhý, sa nesrazil. Po tretie: misa na pečenie má byť lebo z dobrého porcelánu, alebo ráfy majú byť z cinovaného plechu a v tom sa jedlo pečie. Konečne po štvrté: pec, v ktorej sa tieto jedlá piecť budú, nemá byť veľmi horúca, ani sa nemá hneď po vložení jedla do pece zaprieť. K pripraveniu tohoto jedla vezme sa verdúnok reisu, tento očistiť, v servyte medzi rukami vyutierať, v mažiari potlcť, prez sítko preosiať, do holby dobrého uvareného mlieka pod ustavičným miešaním zavariť, na husté rozmiešať a odložiť. Do reisu dať kus čerstvého masla, na koniec noža soli a verdunok na citrone obrajbaného potlčeného cukru; na to osem žltkov jedon po druhom dať a ustavične miešať. Pri rozbíjaní vajec na to sa dá pozor, aby zo žltku nič neprišlo do bielkov, z ktorých sa tuhý sňah sbije a tak dlho sa šibe, kým neni dobre tuhý. Pod ustavičným šibaním dá sa do neho za pol hrsti tlčeného cukru, potom sa dá po kuse s reisu do neho a zľahka sa opakom varechy do vysoka zamieša. Konečne sa dá do vymastenej misy, nožom sa uhladí a vedľa známeho predpisu sa pokračuje, aby žltú barvu dostal. Na misu sa servýt složí, jedlo sa dá na ňu a po vrchu sa môžu kôpky ribezlového lekváru poklásť. Na tenže spôsob sa pripraví i nasledovné jedlo:

721. Výbeh z grísu.

722. Výbeh s vanilijou.

V masle za pár ližíc múky upražiť a toľko mliekom zaliať, aby sa mohlo dobre rozmiešať a aby neboly žiadne hrčky. Pri hustnutí zase mliekom rozpustiť a miešať, aby nebolo ani veľmi tuhé ani riedke. Do toho s cukrom potlčenej a prez sítko preosiatej vanilije dať, pridať šesť alebo osem žltkov, do tuhého z bielkov sbitého sňahu zľahka zamiešať a vo vymastenej mise upiecť.

723. Výbeh s mandlami.

Verdunok mandiel v plátne medzi rukami vytlačiť, v mažiari potlcť a prez sito pretrieť. Dľa predošlého predpisu urobiť múčnu kašu (pešamel), do toho dať mandle, tlčeného cukru a osem žltkov, z bielkov tuhý sňah sbiť a dľa známeho spôsobu pokračovať.

724. Výbeh z lieskových orechov.

Lieskovce medzi rukami vydrieť, v mažiari dobre potlcť, prez sito pretrieť a s ostatním pokračovať dľa predošlého predpisu.

725. Výbeh z mandiel na iný spôsob.

Dvanásť lôtov mandiel obariť, kožku z nich zvliecť, v mažiari potlcť, do nich dať za ližičku mlieka a to dobre roztrieť, aby bolo jako maslo. V nádobe svariť holbu sladkej smotanky, s touto mandle rozmiešať, zakryté nechať stáť, cez čisté plátno precedif, dobre vyprešovať, múčnou kašou rozpúšťať a dľa známeho predpisu ďalej pokračovať.

726. Výbeh z kávy.

Holba smotanky dá sa do takej nádoby, ktorá sa dá dobre zakryť, aby para z nej nevyšla. Verdunok kávy na

žltobrunátno upáliť, smotanku z ohňa odložiť, do nej dať kávu, chytro zakryť, aby para nevyšla von, a nechať tak stáť. Reisovú múku s kávovým mliekom rozmiešať a pod ustavičným miešaním na kašu uvariť. To dať do vajdlinka (hlboká gliedená misa) pridať kus čerstvého masla a cukru, to s ôsmymi žltkami rozmiešať, z ľahka do sbitého sňahu vmiešať a nechať vo vymastenej mise upiecť.

727. Výbeh s čokoládou.

Verdúnok čokolády posekať a kúsok vanilije na kúsky pokrájať, toto s holbou mlieka pod ustavičným miešaním nechať rozvariť a precediť, potrebnú mieru reisovej múky s čokoládovým mliekom rozmiešať a na kašu uvariť, do toho dať kus čerstvého masla, tlčeného cukru a šesť žltkov — žltky môžu sa aj do horúceho davať — to do sbitého sňahu z ľahka zamiešať a na vymastenej mise v peci upiecť.

728. Výbeh s citronátom.

Maselné rožky obrajbať, na tenké listy do nádoby pokrájať, na ne naliať žajdlík sladkej smotanky, zakryté na slabý oheň k rozvareniu položiť, na kašu rozmiešať, pridať čerstvého masla, na pomeranči obrajbaného tlčeného cukru, osem žltkov a kus na drobno pokrájaného citronátu. To spolu rozrobiť (obtrajbovať), do tuhého sňahu z ľahka zamiešať a dľa známeho spôsobu pokračovať. Miesto pešamelu môže sa taká massa z koláča alebo žemlí urobiť a i miesto rožkov upotrebiť.

729. Marhulový fám.

Medzi výbehom a fámom je ten jediný rozdiel, že sa pri fáme nepotrebuje múka, mlieko a žltky, ale hlavnia vec je tu: dobre tuhý sňah. I tieto jedlá majú sa piecť a nastolovať v jednej mise alebo ráfe a hneď po odpečení na stôl zaniesť. Tieto jedlá sú dobré i pre nemocného. Z dobre zrelých marhúl

kôstky povyberať, marhule s kusom cukru dobre na husto rozvariť, prez sito do vajdlinka pretrieť, pridať tlčeného cukru a na penu rozmiešať. Jesliže by to veľmi tuhé bolo, môže sa pridať žltok z vajca, z desiatych bielkov tuhý sňah urobiť, doň pod ustavičným šibaním dať tlčeného cukru, na chladnom mieste alebo na ľade ho držať, z ľahka po kuse sňahu do marhúl vmiešať, opakom varechou do vysoka obracať a ostatní sňah môže sa celý zľahka zamiešať. Túto massu dať do vymastenej misy, nožom na okrúhlo uhladiť, misu poutierať a v neveľmi horúcej rúre povoľne nechať na žlto upiecť. Do pece má sa dať trimi štvrťami hodiny pred nastolovaním.

730. Breskyňový fám.

Tricať kusov dobre zrelých breskýň olúpať, prekrojiť, kôstky z ních vybrať, s kusom cukru na husto vyvariť, pri dovárani z dvoch bielkov slabý sňah roztrepať a do odložených na stranu breskýň zamiešať, prez sito do vajdlinka pretrieť, pridať tlčeného cukru, celé na penu rozmiešať a pridať pár kvapôk alkermesu alebo kočonelu, aby massa peknú barvu dostala. Do toho sa z ľahka zamieša z bielkov sbitý tuhý sňah a v ostatnom sa pokračuje ďľa známeho predpisu.

731. Fám z mašanských jablk.

Olúpané mašanké jablká dať do nádoby, na ne vytlačiť citronovú šťavu, pridať citronové kôrky s bielym vínom za pohár a to na hustú kašu nechať rozvariť. Potom od ohňa odložiť a do ních zamiešať z dvoch bielkov sbitý slabý sňah, celé prez sito do vajdlinka pretrieť, pridať tlčeného cukru a celé na penu rozmiešať. Z desiatych bielkov tuhý sňah sbiť a ďľa známeho predpisu ďalej pokračovať. Na tenže spôsob sa urobia:

732. Fám z friških jahôd a malín.

733. Výbeh so smaženým cukrovým hrachom.

734. Vybehnuté amalety s vanilijou.

Dvanásť lôtov cukru s vanilijou potlcť, prez sito do vajdlinka pretrieť, do toho osem žltkov jedon po druhom na penu rozmiešať, do toho z bielkov tuho sbitý sňah z ľahka zamiešať, pridať 6 lôtov piškotových mrvín a to spolu smiešať. Na palacinkovej panvici maslo rozpáliť, čiastku cesta do nej na okrúhlo rozotrieť a potriasať, aby žltú barvu dostalo; potom obrátiť, za pár minút nechať piecť, na misu sošuchnúť, cukrom posypať a s misou na teplom nechať stáť. Takto sa pokračuje s pečením, kým cesto stačí, potom dať s misou do neveľmi horúcej pece a povoľne nechať piecť, aby sa amalety hore sdvihly. Pred nastolovaním po vrchu cukrom posypať a horúcou lopatkou pripiecť, aby dostaly žltú barvu (glasúru).

735. Vybehnuté amalety s čokoládou.

Cesto dľa predošlého spôsobu urobiť, upečené amalety na misu klásť a čokoládovými mrvinami posypať. Ponevráč sa na panvici amalety v prostriedku nedopečú, preto sa dajú v mise do pece, kde sa za pol hodiny hore sdvihnú.

736. Vybehnuté amalety s maraskinovým likérom.

Z toho istého cesta pečú sa tenšie amalety, každá sa poleje po vrchu likérom, posype sa cukrom a nechajú sa povoľne v peci upiecť.

737. Vybehnuté amalety s malinovým lekvárom.

Na tenže spôsob pripravené amalety sa malinovým lekvárom natrú, pred nastolovaním cukrom posypať a od vrchu rozpálenou lopatkou pripiecť.

B) Čiastka.

Príprava cesta k vysmážaniu a v ceste vysmažené krémy.

738. Príprava cesta k vysmážaniu.

Verdunok bielej múky s bielym vínom vo vajdlinku rozmiešať, pridať pár ližíc olivového alebo stolového oleja, trochu posoliť, pridať tlčeného cukru a to dobre spolu pomiešať, aby nebolo ani husté ani riedke. Do toho zo štýr bielkov tuho sbitý sňah zamiešať a to k smaženiu upotrebiť. Cesto toto sa má práve vtedy na chytro urobiť, keď sa má vyprážať, aby nestálo dlho.

739. Príprava droždového cesta k vysmážaniu.

Do vajdlinka dať verdunok múky, tri žltky, za ližicu tlčeného cukru a za ližicu droždí, to posoliť, pridať pár ližíc rozpusteného masla a celé s letným mliekom na cesto rozrobiť, ktoré nesmie byť ani veľmi husté ani riedke. Cesto na teplé miesto položiť a nechať kysnúť.

740. Smažené marhule vo vínovom ceste.

Tuhé a veľké marhule prez poly rozrezať, kôstky von vziať a olúpať, na misu rozkladať, tlčeným cukrom posypať a za hodinu nechať stáť. Pred nastolovaním marhulu na vydličku sopchnuť, do zvýš prichystaného cesta celkom omočiť, v masle na žlto vysmažiť, z masti odcedíť a na papier klásť, cukrom posypať, servýt na misu složiť a na to marhule klásť.

741. Smažené breskyne vo vínovom ceste.

K tomuto jedlu sa berú také breskyne, ktorých kôstky dajú sa von vybrať. Rozkrojené a olúpané v cukre nechať stáť a pred nastolovaním vysmažiť na predošlý spôsob.

742. Smažené slivky vo vínovom ceste.

Zralé i so stepkami obraté slivky olúpať a z nich kôstky tak vytlačiť, aby slivky celé ostaly. Tieto cukrom posypať a nechať za chvílu stát; pred nastolovaním za stepku chytiť, do cesta omočiť a v masle vysmažiť.

743. Smažené jablká vo vínovom ceste.

Neveľmi tvrdé jablká obieliť, na pol prsta zhrúbä pokrájať, okrúhlym dlábatkom i prostriedok vyrezať, na misu poklásť, rumom alebo likérom poliať, cukrom posypať a nechať stáť; pred nastolovaním do cesta omáčať, v masle na žlto upražiť a cukrom posypať.

744. Smažené jablká s lekvárom.

Každé jablko vo troje na okrúhlo rozkrojiť a každý kúsok dlábatkom tak povykrajovať, aby kožka preč odpadla; i prostriedok sa menším dlábatkom vykroji. V nádobe sa rozmieša bielok, múka a cukor s vínom, do tejto tekutiny jablčká poobáľať, žemľovými mrvinami posypať, pred nastolovaním v horúcom masle upražiť, prostriedok lekvárom plniť, na misu klásť, škoricovým cukrom posypať a horúce dať na stôl.

745. Smažené jahody vo vínovom ceste.

Celé jahody do nádoby navyberať, tlčeným cukrom posypať a nechať stáť; oblátky nakrájať na štyrouhlaté kusy, tieto do mlieka omočiť a porozkladať, na ne jahody na kôpky klásť, podlhovato zakrútiť a konce spolu spojiť. Pred nastolovaním zakrútené jahody do vínového cesta omáčať, v masle na žlto upražiť a cukrom posypať. Na tenže spôsob sa urobia:

746. Smažené maliny vo vínovom ceste.

747. Smažené čerešne vo vínovom ceste.

Kôstky z čerešieň povytiskať, v nádobe cukrom posypať, na oblátky dľa predošlého spôsobu klásť, spolu skrútiť, do cesta omáčať a v masle na žlto vypražiť.

748. Smažený vanilijový krém.

Za ližicu bielej múky rozmiešať so sladkou smotankou, pridať na drobno pokrájanú vaniliju s cukrom, to pod ustavičným miešaním na ohni svariť a zakryté nechať vystydnúť. Do kotlíka, v ktorom sa sňah sbíjava, dať dve vajcia, šesť žltkov, toto drôtami roztrepať, doň pod ustavičným miešaním prevarené mlieko vliať a prez sito do nádoby precedíť. Plytké vandličky čistým maslom vymastiť, predošlou massou naplniť a dať do tak veľkej vodou naplnenej nádoby, aby sa všetky vandličky do nej smestily a v poly vo vode stály. Na pokryté vandličky dá sa uhlie, massa vo vandličkoch nechá sa povoľne variť, po stuhnutí massy vandličky von vziať, na čistý plech vyvrátiť a nechať vystydnuť. Pred nastolovaním omáča sa každá massa do drožďového pod č. 739. udaného cesta, potom sa v masle na žlto upraží, cukrom posype a horúcou lopatkou glasíruje. Massa môže sa miesto do cesta i do roztrepaných vajec omáčať, žemľovými mrvinami posypať a tak vysmažiť.

749. Smažený pomarančový krém.

Za dve ližiče múky rozmieša sa so sladkou smotankou, aby neboly žiadne hrčky; k tomu pridať šesť žltkov a na cukre obrajbaného oranža, to pod ustavičným miešaním na ohni nechať svariť na riedku kašu, od ohňa odložiť a tak dlho miešať, kým nevystydlo. Z cesta pod. č. 734. udaného tenké palacinky napiecť, jednu stranu bielu nechať, touto na vrch obrátiť a prichystaným krémom každú natrieť, rozkrájať na štyry prsty zdĺže, spolu skrútiť a na stranu odložiť. Pred nastolovaním pokrájané kúsky do cesta pod č. 738. udaného omáčať a v masle na žlto upražiť.

750. Smažený čokoládový krém.

Verdunok čokolády s holbou smotanky a kúskom pokrájanej vanílije na ohni pod ustavičným miešaním zvariť a nechať vystydnuť. Dve ližice múky, celé vajce, päť žltkov a tlčeného cukru rozmiešať, s čokoládovým mliekom prez sítko precedíť, spolu nechať rozpustiť, pod ustavičným miešaním na ohni zvariť, od ohňa odložiť a tak dlho miešať, kým nevystydne; v ostatnom sa pokračuje dľa známeho spôsobu. Pri pripravení jedla má sa všetko v tej miere brať, jaký počet osôb pri stole sa nachádza; jestli sa i viac lebo menej z jednej veci k jedlu berie, preto neni ešte jedlo pokazené, len nech sa všetko dľa predpisu robí.

751. Smažený mandlový krém.

Verdunok mandiel v servýte medzi rukami vymadliť, v mažiari na drobno potlcť a prez sito pretrieť. Štyry ližice múky, 6 žltkov, na citrone obrajbaného cukru a mandle v nádobe so sladkou smotankou rozmiešať tak, aby neboly hrčky; to pod ustavičným miešaním na ohni na dobre hustú kašu svariť, na maslom pomastený plech na prst zhrúbä rozotrieť a nechať vystydnúť, okrúhlym dlábatkom vykrajovať alebo nožom podlhovaté štangle krájať, a v masti vysmažiť. Na tenže spôsob sa urobí:

752. Smažený krém z lieskových orechov.

C) Čiastka.

O drožďovom a varenom ceste.

753. Smažené pampušky (šišky).

Ku pampúškom je potrebná dobre vyschnutá fajná múka; jedon funt tejto múky vo vajdlinku na teplo odložiť a do prostriedku jamku urobiť. Žajdlík sladkej smotanky

v hrnčoku nechať sletnieť, do nej dať osem žltkov, za dve ližice dobrých kvasníc, toľko tlčeného cukru a potrebnú mieru soli, to rozhabarovať, prez sítko do múky precedíť, varechou smiešať a do hora vybíjať, aby cesto nebolo ani veľmi tuhé ani slabé. Keď cesto od varechy odstáva, pridá sa za štyry ližice rozpusteného letného masla a cesto sa tak dlho od jedného boku misy na druhý do hora vybíja, kým cesto nezažije maslo. Potom cesto po vrchu múkou posypať, teplou šatou zakryť a na teplo odložiť, aby kyslo. Keď je ono v poly vykysnuté, dá sa v celom kuse na pomúčenú tablu, vrch cesta múkou posypať, dlaňou na pol malého prsta z ľahka roztlapkať a pozor dať, aby sa cesto od spodku na tablu neprileplo. Polovica cesta poznačí sa okrúhlym dlábatkom, do prostriedku sa dá kúsok šipkového alebo marhulového lekváru, to sa dlábatkom vyreže a prikryje sa práve tak veľkým vydlabaným prázdnym cestom, toto okolo krajov prstami potlačiť, menším dlábatkom vykrojiť, na plech servyt rozostrieť, pomúčiť a pampušky naň klásť na pol druha prsta jedon od druhého; toto druhým servytom zakryť a na teple nechať stáť, aby kyslo. V ranici so širokým dnom nechá sa pol druha funta sviňskej masti nie veľmi na horúco rozpáliť, pri dávaní pampúškov do masti sa týchže prostriedok trochu prstom potlačí a ranica sa zakryje; po upečení jedného boku pampúšky obrátiť, — pri čom sa nemusia zakryť, — z masti nechať odtiecť, na papier vyberať a cukrom posypať, servyt na misu složiť, naň pampušky do vysoka klásť a horúce dať na stôl. Koľkorazí sa pampušky z masti vyberú, má sa masť vždy nechať rozpáliť, aby nasledujúce pampušky neprišly do chladnej masti, ináčej sa masť len pení a pampušky sa zle vypečú, ktoré dobre vypečené majú mať v prostriedku biely ráfik.

754. Pampušky na iný spôsob.

Štvrť funta (verdunok) čerstvého masla vo vandlinku na penu rozmiešať, do neho osem žltkov jedon po druhom zamiešať, pridať za ližicu tlčeného cukru, posoliť, dve ližice

kvasníc so žajdlíkom letnej sladkej smotanky rozmiešať a k predošlému dať, toto s funtom fajnej prez sito preosiatej zohriatej múky na chytro smiešať a cesto po kúsku od boku misy varečkou rozrábať, kým od varechy neodstáva. Potom sa dá cesto do hromady, vrch posypať múkou, servytom zakryť a nechať kysnúť. Dobre vyzdvihnuté cesto dať na pomúčenú tablu, dlaňou roztlapkať a vo všetkom pokračovať dľa predošlého spôsobu. Kto chce viac pampuškov prichystať, vezme dvojnásobnú alebo trojnásobnú mieru zo všetkého.

755. Dukátové halušky.

Drožďové cesto sa urobí dľa známeho spôsobu, vykysnuté dať na tablu, dlaňou na tenko roztlapkať, polovicu cesta dlábatkom vo veľkosti dvaciatnika vykrojiť a do prostriedku kúsok lekváru klásť, z druhej polovice cesta tiež kúsky vykrajovať a na lekvárom obložené platničky klásť, prstom vôkol popritláčať a menším dlábatkom na rovno vykrajovať. Na plech sa rozostre servýt, tento múkou posypať, okrúkle halušky naň klásť, zakryté nechať vykysnuť a v masle na žlto upražiť, pri čom sa panva potriasa. Čím sú halušky menšie, tým sú chutnejšie a vyzerajú jako orechy. Po upečení nechať z masti odtiecť, na servýt do vysoka poklásť, vanilijovým cukrom posypať a osobite v šálke dať mliekový krém. — Nech sa nik nezastaví, že toto jedlo má meno halušky, lebo všetke halušky nevyzerajú tak jako naše slovenské, ale sa chystajú vo všelijakej podobe, čím je jedlo oveľa chutnejšie, keď nemá vždy jednakú podobu.

756. Mliekový krem k dukatovým haluškám.

Do nádoby dať kus čerstvého masla, v ňom za ližicu múky a tlčeného cukru trochu upražiť, mliekom rozpustiť a miešať, aby neboly žiadne hrčky; zvarené má to vyzerať jako riedka omáčka, to do pary odložiť, do hrnčoka dať štyry žltky, tlčeného cukru a vanilije, to na penu rozmiešať, pred nastolovaním prichystané mlieko pod ustavičným haba-

rovaním do toho vliať, na teple držať a k haluškám do šálky dať.

757. Čokoládový krém k dukatovým haluškám.

Do nádoby dať kus čerstvého masla, v ňom za ližicu múky a na kúsky pokrájanú čokoládu spolu smiešať a nechať rozpustiť, mliekom zalievať a miešať, aby nebolo ani husté, ani riedke, ani hrčkovaté. Toto ocukriť, dať do pary a pri nastolovaní osobitne dať v šálke.

758. Vo furme pečené dukátové haluškу.

Droždové cesto urobiť dľa predošlého spôsobu; ukysnuté dať na tablu, dlaňou roztlapkať, polovic cesta dlábatkom poznačiť, kúsok lekváru naň dať a menším dlábatkom vykrojiť. Vykrojené haluškу pokladú sa na dno hore koncom do maslom vymastenej furmy, tieto rozpusteným maslom pofrkať, očistené a na rezanky pokrájané mandle s miešanými hrozienkami a cukrom smiešať, týmito poukladané haluškу posypať, zase dať druhú vrstvu haluškiek do furmy, zase tým istým posypať a tak pokračovať, kým sa furma na tri prsty od vrchu nedoplní. Toto i s furmou na teplom nechať kysnúť, v rúre nechať vyše hodiny povoľne upiecť, na misu vyvrátiť a cukrom posypať.

759. Tyrolský okružník (štrudla) s mandlami.

Dvanásť lôtov očistených mandiel v mažiari dobre potlcť. $^1/_4$ *fl.* na citrone obrajbaného a potlčeného cukru, jedno celé vajce a päť žltkov na penu smiešať, kus citronátu na rezanky pokrájať, veľké hrozienka očistiť a to všetko dať do predošlého, tak tiež z bielkov na tuho sbitý sňah do toho zamiešať. Dľa predošlého spôsobu prichystané droždové cesto na podlhovato roztlapkať, predošlú massu po celom ceste roztrieť, spolu skrútiť, dať na pomastený plech a na teplom nechať kysnúť. Potom vajcom po vrchu natrieť, v peci na žlto ne-

chať upiecť, na kúsky pokrájať, na misu servýt složiť, na to kúsky klásť a cukrom posypať.

760. Makový okružník.

Holbu maku dobre potlcť, na 12 lôtov cukru alebo aj mädu dať pol žajdlíka vody, to nechať povoľne na tichom variť a mliekom rozpúšťať, aby bolo jako hustá kaša. Do toho pridať očistené veľké hrozienka, kus na rezanky pokrájaného citronátu, citronové kôrky a kus masla, to dobre smiešať a nechať vystydnúť. Zvýš prichystané cesto dlaňou roztlapkať, predošlú makovú massu po ňom rozotrieť, spolu skrútiť, na plechu nechať vykysnúť, vajcom natrieť a v rúre nechať upiecť.

761. Okružník z maselného cesta s mandlami.

Dľa č. 191 maselné cesto urobiť, na podlhovato vyvalkať, predošlú plnenku po celom rozotrieť, skrútiť, po vrchu vajcom natrieť, dľa predpisu v horúcej peci upiecť, na kúsky pokrájať a cukrom posypať.

762. Makový okružník z maselného cesta.

Maselné cesto na podlhovato rozvalkať, prichystaný mak, v ktorom nemusí byť maslo, naň rozotrieť a v peci upiecť.

763. Parené halušky.

Dľa č. 753 urobiť nečo tuhšie drožďové cesto, nechať v poly ukysnuť, na múčnej table dlaňou na palec zhrúbä roztlapkať, dlábatkom kúsky pokrájať, servýt na plech rozostrieť a na to klásť halušky. Tieto nechať nabehnúť, do pomastenej ranice so širokým dnom jednu vedľa druhej klásť, po vrchu na tenko maslom pomastiť a dať do pece. Keď začínajú od spodku žlknuť, naleje sa na ne toľko zvarenej sladkej smotanky, aby v poly v mlieku boly, a dať do rúry, aby sa od

spodku varily, od vrchu ale piekly. Keď má vrch žltú barvu, majú sa na misu do vysoka poklásť a cukrom posypať. Osobitne do šálky dá sa zvarená sladká smotanka, ktorá sa môže s pár žltkami zalegírovať a s tlčeným cukrom i vanilijou smiešať. Aj tak sa môže urobiť, že sa smotanka s maslom svarí, halušky dajú sa do nej a jedlo sa od spodku varí a od vrchu pečie.

764. Rožky z vareného cesta (Brandteig.)

V nádobe dať žajdlík vína na oheň, po uvarení pridať kus masla vo veľkosti jednoho vajca, po zvarení pod ustavičným miešaním bielej múky do toho zavárať, aby bolo dobre tuhé cesto; toto na ohni miešať, kým od dna a varechy neodstáva. Takto prichystané cesto dať na tablu, posoliť, nechať vystydnuť, doň celé vajce zabiť a čistou rukou vôkol miesiť, pridať šesť žltkov jedon po druhom a dobre rozrobiť; jestliby cesto ešte tuhé bolo, pridá sa pár žltkov, cesto sa do hromady sbije, na dlho sa rozšúla a z neho sa krájajú rovnaké kúsky. Každý kúsok sa rozšúla a sice u koncov na tenšie, to sohnúť na rožky, klásť na prst jedon od druhého na pomastený plech, po vrchu roztrepaným vajcom natrieť, očistené na drobno pokrájané mandle s cukrom smiešať a týmto každý rožok po vrchu posypať, v peci na žlto upiecť, z plechu sobrať, každý prez poly podlhovato rozkrojiť, lekvárom natrieť, zas spolu složiť, na misu dať servýt, na tento rožky klásť a cukrom posypať.

765. Smažené striekané pampušky (šprickrapfne) z vareného cesta.

Cesto sa urobí dľa predošlého spôsobu s tým rozdielom, že sa dá o polovicu menej masla do mlieka, a vôbec nemajú byť veľmi masné cestá, ktoré sa vysmážajú. Keď je cesto s vajci rozrobené, dá sa z neho do strekačky (špricne), do ktorej sa miesto rúrky pripraví plechová hviezdička. Zo strekačky vytíska sa cesto na prst dlhé kúsky na panvicu do

rozpáleného masla, potom sa odreže, panva sa otriasa a najviac šesť kúskov nechá sa naraz v panve na žlto vysmažiť. Vysmažené pampušky z masti odciedzať a na teplom nechať stáť, do znovu rozpálenej masti zase nových šesť pampuškov vytisnuť a tak pokračovať, kým potrvá cesto. Konečne pampušky na misu do vysoka poklásť a potlčenou škoricou i cukrom po vrchu posypať.

766. Vysmážané gulky z vareného cesta.

Dľa predošlého predpisu prichystané cesto na pomúčenej tabli na prst zhrúbä rozšúlať, malé kúsky z neho krájať na spôsob guliek, na sito odkladať, v horúcom masle povoľne smažiť nechať a ďalej tak s cestom pokračovať. Z tohoto cesta môžu sa i ližicou halušky robiť a jako dukátové halušky lekvárom plniť, dlábatkom vykrojiť a povoľne nechať smažiť.

D) Čiastka.

O zvláštnych vysmážaných a štyrcovaných múčnych jedlách (Puddings.)

767. Vysmážané fánky (Schneeballen.)

Pol funta bielej múky dať na tablu, do nej 8 lôtov čerstvého masla na kúsky potrhať, nožom alebo válkom s múkou rozmeliť, do prostriedku urobiť jamku, do nej dať štyry žltky, štyry ližice kyslej smotanky a za ližicu tlčeného cukru, to posoliť, pridať trochu vody, spolu smiesiť a za štvrť hodiny zakryté nechať stáť. Dľa č. 191 vyvalkať, skladať, na treťom raze vyvalkať, z neho štyrouhlaté kúsky ostrožkou vyrezať, každý kúsok dvarazí prez prostriedok narezať a pozorne popreplietať, aby sa nepotrhalo; na sito odkladať, v horúcej masti pod ustavičným potriasaním na žlto vysmažiť, z masti odcediť a cukrom posypať.

768. Smažené vlčie hrtany.

Na tenže spôsob srobené cesto na tenko vyvalkať, ostrožkou na štyry uhly porezať, kraje vajcom pomastiť, na k tomuto cieľu srobenú rúrku cesto okrútiť tak, aby jedno na druhé prišlo a tam sa spojilo, kde je vajcom pomastené. Toto motúzom z ľahka skrútiť, v masle na žlto vysmažiť, okrútený motúz dolu sobrať a s cestom ďalej tak pokračovať. Malinový lekvár s vínom rozpustiť, každý hrtan z vňútra krídelkom natrieť, na misu ukladať a cimetovým cukrom posypať.

769. Smažené cukrové cesto (Zukerstrauben).

Do vajdlinka dať pol funta bielej múky, desať bielkov a $^1/_4$ ℔. tlčeného cukru; to posoliť a s dobrym bielym vínom rozmiešať, aby to tekúce bolo a aby neboly žiadne hrčky. Do lievika s tenkou rúrkou dať cesta a toto do rozpáleného masla tak liať, aby z cesta boly štyrouhlaté mrežkami spolu spojené kúsky. Keď je spodok žltý, má sa prevrátiť, z masti dobre odcediť a horúci klásť na válok, aby sa skrívil. K tomuto cieľu je dobrý z dreva na dve poly rozpílený válok. So smažením sa ďalej pokračuje, vysmažené kúsky cukrom posypať, na misu servyt položiť a na to kúsky poklásť.

770. Smažené žemle vo vínovom ceste.

Potrebný počeť žemlí do okrúhla obkrájať, každú žemľu na pol prsta narezať a na pol prsta celkom odkrojiť, aby mal každý kúsok zárezy; tieto naplniť lekvárom a to spolu spojiť. Červené víno zvarí sa s cukrom, škoricou a hrebíčkami, to nechať vystydnuť, do toho žemle omočiť a na plech rozkladať, do zvýš opísaného cesta na vidličke sopchnutú žemľu omáčať, v masle na žlto vysmažiť a cukrom posypať.

771. Smažené jablká vo vínovom ceste.

Netvrdé jablčka obielit, na malý prst zhrúbä rozkrájať, prostriedok vykrojiť, v nádobe cukrom posypať, rúmom pofrkať a nechať stáť. Pred nastolovaním do opísaného vínového cesta omáčať, v masle vypražiť, na prostriedok každého kúsku zaváraných ribezlí dať, na misu poklásť a cukrom posypať.

772. Suché smažené slivky s čokoládou.

Suché slivky vo vode viacrazí vymyť a na mäkko uvariť, k ním pridať škorice, pár hrebíčkov a citrónové kôrky, za hodinu nechať variť, na sito odcedit a kôstky tak z nich vybrať, aby slivky v celosti ostaly. Do cesta dľa predošlého predpisu prichystaného omočia sa na vidličku sopchnuté slivky, tieto vysmážať, z masti zcedit a na papier vyberať. Porajbanú čokoládu s tlčeným cukrom smiešať, v tomto slivky poobálať, servýt na misu složiť a na to slivky do vysoka ukladať.

773. Smažené rezanky s kremom a čokoládou.

Na tablu dať potrebnú mieru múky, do prostriedku urobiť jamku, do nej dať jedno celé vajce, dva žltky, kúsok masla vo veľkosti orecha, za ližicu smotanky a trochu vody; to posolit, na neveľmi tuhé cesto vymiesiť, na tenko vyvalkať, z toho fajné rezanky pokrájať, v masle na žlto vysmažiť, na sito k odcedeniu vyberať a na teplom nechať stáť. Do nádoby zabiť dve vajcia, štyry žltky pridať, na koniec noža múky, s vanilijou tlčeného cukru a žajdlík sladkého mlieka, to ustavične na ohni miešať, kým neshustne; potom od ohňa odložiť, porajbať čokoládu a pridať tlčeného cukru, z kremu na okrúhlu misu pod rezanky naliať, čokoládou posypať, na to dať smažené rezanky, tieto poliať kremom, čokoládou posypať a tak pokračovať ďalej, pri čom sa rezanky do vysoka

kladú. Vrch sa čokoládou posype, rozpálenou lopatkou pripečie a horúce dá sa na stôl.

774. Vanilový krem (tok, gus).

Nasledujúce jedlá menujú sa u angličanov puddings, u francúzov a nemcov saufle, kdežto rozdiel neni podstatný, poneváč angličan dá to do servytu a nechá ho vo vode variť, kdežto nemec položí to do furmy. Poneváč teda najviac jedál cudzý pôvod má a slovenskí kuchári všetko menujú dľa cudzého mena: musí sa aj tu, jako to v predmluve tohoto sväzku stojí, cudzý výraz užívať, aspoň neni škriepka, jako sa má po slovensky volať a hlavnia vec je, aby sa jedlo dobre dalo spraviť. — K pripraveniu prítomného jedla dá sa do nádoby za ližicu múky a s vanilijou prez sito preosiatého tlčeného cukru, toto sq šiestymi žltky rozmiešať a sladkou smotankou rozpúšťať na toľko, aby nebolo ani husté ani riedke. Toto pod ustavičným miešaním na ohni zvariť, odložiť a miešať, aby sa nesrazilo; po vystydnutí zakryť a dať do pary.

775. Gus z páleného cukru.

Šesť lôtov tlčeného cukru dať do nádoby a na ohni miešať, pokým nebude žltobrunátny; k rozpusteniu pridať pár ližíc studenej vody a prevarenej smotanky. Do nádoby dať za ližicu múky, tlčeného cukru a šesť žltkov, to rozmiešať, s predošlým rozpustiť, pod ustavičným miešaním variť, dľa predošlého predpisu pokračovať a dať do pary, aby k potrebe hotové bolo.

776. Čokoládový gus.

Osem lôtov čokolády s kusom vanilije a žajdlíkom smotanky na ohni svariť, dve ližice rižkašovej múky s mliekom rozmiešať, s čokoládovým mliekom rozpúšťať a pod ustavičným miešaním na ohni variť, pokým nebude dľa

zvýš udaného predpisu husté. Potom prez sito do čistej nádoby pretrieť, ocukriť, dať do pary a k potrebe odložiť.

777. Kávový gús.

Pol funta dobrej kávy na žltobrunátno upáliť, smotanku na ohni svariť a odložiť, do tejto dať kávu, chytro zakryť a nechať vystydnúť. Do nádoby dať za ližicu múky, 12 lôtov tlčeného cukru a osem žltkov, to spolu smiešať, s kávovým mliekom rozpúšťať, pod ustavičným miešaním na ohni svariť a dať do pary.

778. Oranžový gus.

Kôrku z pomaranča ostrým nožom tak obkrájať, aby nič z bieleho nebolo na nej; potrebnú mieru smotanky s kôrkami svariť a zakryté nechať stáť. Do nádoby dať za ližicu múky, tlčeného cukru a osem žltkov, to spolu smiešať, mliekom rozpúšťať a pod ustavičným miešaním na ohni svariť, prez sito pretrieť a dať do pary. Na ten istý spôsob sa urobí gus z citróna.

779. Vínový gus (šato).

Do kotlíka, v ktorom sa sňah bije, dať desať žltkov, na citróne alebo oranžu obrajbaný a potlčený cukor a žajdlík dobrého vína, alebo polovic vína a polovic tokajčíny. Před nastolovaním drôtami na tichom ohni ustavične šibať, pokým nezačne hustnúť. Cesto z furmy na misu vyvrátiť, po vrchu teraz pripraveným gusom poliať a jedlo dať na stôl. Šato sa vtedy robiť má, keď je čas k nastolovaniu, ponevádž on nesmie dlho stáť.

780. Likerový gus.

Do nádoby dať za ližicu múky, tlčeného cukru a osem žltkov, to spolu smiešať, smotankou rozpustiť, pod ustavičným

miešaním na ohni svariť a na stranu odložiť, primiešať za pár ližíc likéru a dať do pary. K tomuto gusu môže sa i rum dať.

781. Gus s rumom na anglický spôsob.

V nádobe rozpáliť štyry lôty masla, práve toľko múky v ňom upražiť, bielym vínom rozpúšťať a miešať, aby neboly žiadne hrčky. K tomu pridať žajdlík rumu a pol funta na citrone obrajbaného cukru, toto pod ustavičným miešaním pár minút nechať variť, ku koncu citronovú šťavu doň vytisnuť, prez sitko pretrieť a dať do pary.

782. Anglický plumppuding.

Príprava tohoto národnieho anglického jedla požaduje nasledovné veci: 1 *ú.* hovädzej ladveničkovej masti, ½ *ú.* špiku, 1 *ú.* veľké a ½ *ú.* drobné hrozienka, ¼ *ú.* citronátu ½ *ú.* zavarené oranžové kôrky, osem jablk, lôt tlčenej škorice, ½ *ú.* na citrone obrajbaného cukru, 1 *ú.* žemľových omrvín, 6 lôtov múky, žajdlík rumu a desať vajec. Ladveničkovú masť na drobno pokrájať, so žemľovými mrvinami smiešať a dať do nádoby; hrozienka očistiť, vymyť a v šate vytlačiť: jablká na nezanky a špik na drobno pokrájať, k tomuto všetkému pridať citronát, oranžové kôrky, škoricu, trochu soli, vajcia, rum, múku a tlčený cukor, všetko spolu dobre smiešať a zakryté nechať za hodinu stáť. Rozostretý servýt dobre maslom pomastiť, žemľovými mrvinami posypať, smiešanú massu doň dať, spolu složiť a porovnať, na prst dialky od massy motúzom pevne skrútiť a dať do vodou naplneného a tak veľkého kotlíka, v ktorom by massa pohodlne plávať mohla. Massa sa nechá za pol tretej hodiny variť a jestliže sa voda vyvarí, doleje sa frišnej vody. Po odvarení položiť massu na sito, zo servýta vykrútiť na misu, rumovým gusom poliať a ostatní rum dať do šálky.

783. Vínový nákyp (pudding, sauflé).

Dve žemle na struhadle porajbať, žemľové omrviny v masle na žlto upražiť, zaliať červeným vínom a zakryté nechať na teplom mieste štáť, aby sa rozmočily. K tomu pridať ¼ *kg.* na citrone obrajbaného potlčeného cukru, trochu škorice, jedno celé vajce a seďem na penu rozmiešaných žltkov. Pár kúskov obareného špiku na kocky pokrájať, malé i veľké hrozienka očistiť, vymyť a v šate vytlačiť, kus citrónatu a práve toľko oranžových kôrok na rezanky pokrájať, pár olúpaných jablčok na rezanky pokrájať, to všetko spolu smiešať, rumom pofrkať, pridať za hrsť žemľových omrvín a zakryté nechať stáť. Z bielkov sbitý tuhý šnah po kuse do massy dávať, z ľahka opakom varečky do vysoka obracať a posypať s predošlými prídavkami. Do vymastenej furmy na spodok papier vyrezať a pomastiť, vyrobenú massu dať do furmy a nechať za hodinu v pare povoľne variť; furma nesmie byť celkom zakrytá a na pokrievku dá sa uhlie, aby sa massa od vrchu piekla. Pred nastolovaním dá sa viac uhlia na pokrievku, aby massa do vrchu sriastla, potom von vzatú furmu na misu vyvrátiť a rúmovým gusom po vrchu poliať, alebo dať gus osobite v šálke k jedlu.

784. Mandlový nákyp v pare.

Pár ližíc múky v masle trochu upražiť a mliekom natoľko zaliať, aby z toho bola dobrá hustá kaša; to dať do vajdlinka a pridať za hrsť očistených v mažiari na drobno potlčených mandiel, na citrone obrajbaného a potlčeného cukru, jedno celé vajce a päť na penu rozmiešaných žltkov. Toto sa z ľahka zamieša do tuhého z bielkov sbitého sňahu, do vymastenej furmy vyreže sa na dno papier a do furmy dá sa prichystaná massa, nechá sa nie celkom zakrytá v pare povoľne variť, na vrch sa dá trochu uhlia, pred nastolovaním furmu vyvrátiť na misu a celé cukrom posypať; osobite do šálky dá sa vanilový krem. Ohľadom týchto jedál je potrebné poznamenať, po prvé: na dno furmy má sa papier

vyrezať, pomastiť a na to dať massu; po druhé: celkom zakrytá nesmie byť furma, ponevač potom massa z nej von vykypí; po tretie: na pokrievku sa preto dáva uhlie, aby sa massa od vrchu trochu piekla a aby aj do vrchu sa pozdvihla; zvlášte pred nastolovaním má sa dať viac uhlia na pokrievku.

785. Pečený mandlový nákyp.

Dvanásť lôtov očistených mandiel v mažiari na drobno potlcť, k ním pridať za ližicu mlieka a ešte raz potlcť, aby boly jako maslo rozmiesené. Štvrť funta čerstvého masla vo vajdlinku na penu rozmiešať, do tohoto dať mandle, na citrone obrajbaného tlčeného cukru, jedno celé vajce a päť žltkov jedon po druhom, toto do sňahu z bielkov sbitého z ľahka zamiešať, pridať za hrsť rožkových omrvín, to dať do vymastenej a žemľovými mrvinami posypanej furmy a povoľne nechať v rúre za malú hodinu piecť; potom vyvrátiť na misu a cukrom posypať.

786. Nákyp z maselných rožkov.

Z kôrky obrajbané rožky na tenké listy do nádoby pokrájať, na ne dať kúsok čerstvého masla a naliať toľko horúcej smotanky, aby ňou rožky zakryté boly; toto zakryté nechať stáť na teplom, aby sa rožky uparily. K rožkom sa pridá za hrsť očistených hrozienok, na rezanky pokrájané očistené mandle, kus citronátu, oranžových kôrok a na citrone obrajbaného cukru, to rozmiešať, pridať celé vajce a päť žltkov jedon po druhom, z bielkov sňah sbiť a do tohoto predošlú massu z ľahka zamiešať. To sa dá ďa predpisu vo vymastenej furme do pary, za hodinu nechať variť, pred nastolovaním na misu vyvrátiť, cukrom posypať a pridať kus páleného cukru.

787. Cukrovým ľadom obtiahnutý nákyp.

Štvrť funta potlčeného a prez sito preosiatého cukru dať do šálky, pridať bielok a z pol citrona šťavu, toto čistou va-

rechou na penu smiešať a jestliby bolo veľmi husté, pridať jedon bielok. Takto shotovený nákyp pred samým nastolovaním na misu vyvrátiť, vrch malinovým alebo jahodovým lekvárom na prst zhrúbe natrieť, cukrovým ľadom celkom obtiahnuť, s misou dať do neveľmi horúcej rúry a keď je na vrchu pekná biela kôrka, dá sa na stôl.

788. Čokoládovým ľadom obtiahnutý nákyp.

Štvrť funta čokolády porajbať a dať do nádoby, pridať pár ližíc tlčeného cukru a na penu rozmiešaný bielok — citronová šťava neni potrebná — nákyp vyvrátiť na misu, vrch lekvárom natrieť, čokoládovým ľadom celkom obtiahnuť a dať do neveľmi horúcej pece.

789. Karmelový nákyp s gusom.

Šesť lôtov tlčeného cukru na žltobrunátno upáliť, pridať pár ližíc vody a po rozpustení cukru doliať žajdlík varenej smotanky. V čerstvom masle pár ližíc múky užiariť a rozpustiť pripraveným mliekom, to na kašu rozmiešať, na stranu odložiť, pridať tlčeného cukru, celé vajce a päť žltkov jedon po druhom; konečne sa to z ľahka smieša s bielkovým sňahom. Do vymastenej a mandlovými rezankami posypanej furmy dá sa prichystaná massa, nechá sa za hodinu v pare variť, pred nastolovaním na misu vyvrátiť a pod č. 776. udaným kremom po vrchu poliať, alebo osobite v šálke dať na stôl.

790. Orechový nákyp.

Obrajbané maselné rožky na listy pokrájať, na ne naliať horúceho mlieka, aby v mlieku zakryté boly, pridať kus čerstvého masla a na horúcom mieste nechať stáť. Jadrá z vlaských orechov na fajno potlcť, tieto s preosiatym cukrom a škoricou na rožky preosiať, zamiešať jedno celé vajce a päť žltkov jedon po druhom; jestliby massa hustá bola, môže sa o jedon alebo dva žltky viac pridať, čo všetko so sbitým sňahom sa spolu smieša. Za ten čas urobí sa z jedného vajca

palacinkové cesto, z tohoto pár palacinôk na jednu stranu upiecť, s nedopečenou stranou hneď za horúca spolu skrútiť, nechať vystydnúť, do nich dať prichystanú massu, v pare nechať za hodinu variť, dľa známého spôsobu na misu vyvrátiť a cukrom posypať.

791. Nákyp z lieskových orechov.

Maselné rožky sa prichystajú dľa predošlého spôsobu; z lieskovcov jadrá v handre medzi rukama vymadliť, v mažiari potlcť, varechou prez sito pretrieť, dať k rozmočeným rožkom, pridať tlčeného cukru s vaniliou, jedno celé vajce a päť žltkov jedon po druhom, to smiešať s bielkovým sňahom, vo vymastenej furme dať do pary a pokračovať dľa predošlého predpisu.

792. Rezankový nákyp.

Z dvoch vajec umiesené cesto na tenko rozvalkať, na tenké rezanky pokrájať, do vrelého mlieka zavariť, na kašu vyvariť, z ohňa preč vziať, pridať kus čerstvého masla, posoliť, pridať na citrone obrajbaný a potlčený cukor, jedno celé vajce a päť žltkov, z ľahka zamiešať do bielkového sňahu a vo vymastenej furme dať do pary. Práve tak sa urobí:

793. Nákyp z rajbaného cesta.

794. Rižkašový nákyp s citronátom.

Štvrť funta reisu vo vode obariť, na sito vyliať, studenou vodou premyť, vo vrelom mlieku na mäkko uvariť, do ohňa odložiť, pridať kus čerstvého masla, trochu soli, na citrone obrajbaného a potlčeného cukru, jedno celé vajce, päť na penu rozmiešaných žltkov a kus na drobno pokrájaného citronátu. Toto s bielkovým sňahom z ľahka smiešať, dať do vymastenej furmy, za hodinu v pare nechať variť, na misu vyvrátiť a vínovým šato poliať. Zvýš vypísané nákypy od-

porúčajú sa pre tých, ktorí nie sú ešte sbehlí vo varení, poneváč pri nákypoch neni žiadna taká ťažkosť. Dľa tohoto predpisu sa urobí:

795. Grísový nákyp.

E) Čiastka.

O fámoch a okružníkoch (štrudlach.)

796. Štyrcovaný fám so smaženými rezanci.

Do vajdlinka dať 12 lôtov marhulového lekváru, pridať na citrone obrajbaného tlčeného cukru a dva na penu smiešané bielky. Keď toto dobre shustlo, zase sa pridá bielok a ustavične sa na chladnom mieša; jestliby bolo málo fámu, pridá sa viac bielkov. Na tablu dať bielej múky, do nej zabiť vajce, pridať masla vo veľkosti orecha, pol ližičky smotanky a toľkože vody, to spolu smiesiť, na tenko rozvalkať, na fajné rezance pokrájať, v horúcom masle vysmažiť, z masti nechať dobre odtiecť, furmu vymastiť, na pol prsta zvýše dať do nej rezancov, na to fámu, zas rezancov a tak pokračovať, kým sa furma nedoplní. Za každým vložením rezance potlčeným cukrom posypať, v pare nechať povoľne variť a pred nastolovaním na misu vyvrátiť.

797. Smažený cukrový hrach s fámom.

Dľa č. 729 urobí sa cesto, toto sa naleje do lievika, z tohoto sa na masť do okrúhla po celom dne kvapká, aby sa spolu držalo. Keď je od spodku žlté, prevráti sa a vezne sa von, z masti nechať odcediť, na plech klásť a s vysmážaním ďalej pokračovať. Dľa č. 796 urobiť fám, misu na tenko vymastiť, na dno dať na prst zvýše fámu, to do okrúhla roztrieť, vysmažené celé platne naň položiť, na to dať fámu a tak pokračovať, počím všetko stačí. Kraje platní nemajú byť fámom zakryté, na vrchu fám na kôpku nožom uhladiť a

okrášliť, misu na čisto utrieť a v neveľmi horúcej rúre nechať za pol hodinu piecť, aby jedlo do vysoka nabehlo.

798. Fám s vysmážanou žemľou.

Obrajbané žemle do okrúhla obrezať, každú na dvoje rozkrojiť a ponarezávať, aby sa spolu držaly; to v horúcom masle na žlto vysmažiť. Do nádoby dať žajdlík červeného vína, dať na oheň, pridať hrebičky, škoricu, citronové kôrky a cukor, toto uvarené na vysmažené žemle vyliať, zakryté na teplom mieste nechať stáť, víno zliať a svariť, zas dať na žemle, aby sa dobre rozvlažily, to von vziať, medzi zárezy lekvárom natrieť, pod č. 796. fám urobiť, okrúhlu misu na tenko pomastiť, fám po dne rozotrieť, na to žemle klásť, zas dať fámu do vysoka a tak pokračovať, kým všetko stačí. Fám nožom uhladiť, po vrchu nožovým koncom žliebky urobiť, misu čisto utrieť, na plech dať soli alebo popola, aby sa misa nerozpukla, a na tom jedlo upiecť.

799. Rižkašový fám.

8 lôtov rižkaše vo vriacej vode obariť, po vyhodení pár kochlov na sito vyliať a studenou vodou premyť. Kus čerstvého masla na žlto upražiť, v ňom reis vriacim mliekom podliať, zakryté povoľne nechať pariť, často miešať a mliekom podlievať, aby rižkaša i sypká i dosť mäkká ostala; ocukriť, na stranu odložiť, zo zvýš urobeného fámu na misu po dne rozotrieť, na to dať do vysoka rižkašu, túto fámom celkom obtiahnuť, uhladiť a v ostatnom dľa známeho spôsobu pokračovať.

800. Fám s piškotovým rolatom.

Šesť lôtov preosiatého cukru dať do vajdlinka, doň šesť žltkov na penu smiešať, z bielkov sbitý tuhý sňah po kuse zamiešať a so štyrmi lôtami múky rozmiešať, po tenko pomastenom plechu rozotrieť, v rúre nechať na žlto upiecť, —

vysušiť sa nesmie — za horúca spolu skrútiť, z neho kúsky na pol prsta krájať, z týchto na spodok vymastenej furmy veniec urobiť, na to dať fámu, zas rolat, tak pokračovať, kým všetko stačí, konečne dať do pary. Na tenže spôsob sa urobí:

801. Fám z ribezlového lekváru.

802. Fám z malinového lekváru.

I toto jedlo sa urobí dľa predošlého spôsobu; keď je piškotové cesto vypečené, celé sa pofrká dobrým, so škoricou a hrebíčkami svareným vínom, to spolu skrútiť, na prst hrubé kúsky krájať a na dno furmy klásť, na to dať fámu a dľa známeho predpisu pokračovať.

803. Štrudlové cesto urobiť.

Funt najfajnejšej múky dať na tablu, do prostriedku urobiť jamku a do nej dať dva bielky, v letnej vode rozpustiť soli a pravou rukou cesto zamiesiť, aby nebolo ani tuhé, ani slabé. Do rozmiešaného cesta dať masla vo veľkosti orecha a rukou rozrobiť, aby sa od table a ruky oddelilo; do hromádky ho srobiť, na pomúčený tanier položiť a vrch maslom na tenko pomastiť, aby sa kôrka nechytila, teplou šatou zakryť a na teplom nechať za štvrť hodinu stáť. Na stôl rozprestretý čistý obrus pomúčiť, na ňom cesto z ľahka válkom na podlhovato rozvalkať, od spodku opakom ruky pozorne čo najtenšie rozťahovať, pri čom sa nesmie potrhať, kraje sa majú obrezať a nechať na málo preschnúť.

804. Smažená štrudla s vanilovým gusom.

Na preschnuté vytiahnuté štrudlové cesto položiť tanier, nožom do okrúhla obrezať, na palacinkovej panve za jedaciu lžicu masla rozpáliť, po celej rozotrieť, rovno do nej cesto položiť, vidličkou ponaprávať, obydva boky na žlto vysmažiť, z masti odcediť, misu položiť na teplo, na ňu klásť vypečené

kúsky a ďalej s vysmážaním pokračovať. Pred nastolovaním na spodok misy rozotrieť trochu z kremu pod č. 774. udaného, naň dať vysmaženú štrudlu, zas krem, na to štrudlu a zas tak pokračovať, kým štrudla trvá. Po vrchu sa posype cukrom a horúca sa dá na stôl.

805. Smažená štrudla s gúsom z lieskových orechov.

Krem sa urobí ďa predpísaného spôsobu; prez sito pretreté potlčené lieskové orechy dať do kremu, pred nastolovaním s plnením pokračovať ďa predošlého spôsobu, každú štvrtú jako i ostatniu vrchniu platničku malinovým lekvárom natrieť a celé cukrom posypať.

806. Smotanková štrudla.

Pol funta veľkých hrozienok očistiť, vymyť, v šate utrieť a odložiť. Porajbané mastné rožky v masle nie veľmi na žlto upražiť a odložiť; 12 lôtov cukru na citrone obrajbať a potlcť. Vytiahnuté štrudlové cesto žemľovými mrvinami posypať, celé smotankou poliať, hrozienkami a cukrom posypať, spolu skrútiť na dlho alebo do okrúhla tak, aby jedno na druhom neležalo, dať na vymastený ráfový plech, po vrchu štrudlu maslom pomastiť a povoľne nechať v rúre na žlto upiecť. Keď má polievka na stôl prísť, zvarí sa za žajdlík smotanky, táto sa na štrudlu vyleje a tá sa nechá v rúre, aby dobre napúchla; potom na kúsky pokrájať a cukrom posypať.

807. Jablčková štrudla.

Jablčka vínovej chuti obieliť a na rezanky pokrájať, hrozienka očistiť, 12 lôtov na citrone obrajbaného cukru potlcť a žemľové omrviny v masle upražiť. Vytiahnuté štrudlové cesto rozpusteným maslom pofrkať, jablčkami, hroziekami, žemľovými mrvinami a cukrom rovnako posypať, spolu

skrútiť, složiť a dať na vymastený plech. Pár žltkov roztrepe sa maslom a so smotankou, týmto sa štrudla pomastí a v rúre upečie.

808. Jablčková štrudla s mandlami.

Vo všetkom sa zachádza dľa predošlého spôsobu; keď je štrudla na plechu, roztrepe sa vajce s rozpusteným maslom, týmto štrudlu po vrchu pomastiť, na rezanky pokrájanými mandlami posypať a v rúre na žlto odpiecť.

809. Jablčková štrudla s orechami.

I táto sa zvätša urobí dľa predošlého spôsobu; jadrá z vlaských orechov nie veľmi na tenko krivým nožom pokrájať, s cukrom pomiešať, štrudlu po vrchu pomastiť, orechami posypať a žlto upiecť.

810. Rožky z jablčkovej štrudle.

Štrúdla sa skrúca na tri prsty zhrúbä, potom sa nožom odreže a ďalej sa v skrúcaní pokračuje. Z takto skrútenej štrudle krájajú sa kúsky na malú piaď zdlže, tieto na pomastený plech klásť, sohnúť na spôsob rožku, tak ďalej pokračovať a jedon vedľa druhého klásť. Pár žltkov so smotankou a rozpusteným maslom roztrepať, týmto rožky pomastiť, mandlami alebo orechami posypať a v rúre na žlto upiecť.

811. Lekvárom plnené rožky z drožďového cesta.

Do nádoby na teplo dať holbu múky, do žajdlíka letnieho mlieka dať 4 žltky a 2 lôty s cukrom pomiešaných kvasníc, to trochu posoliť, pridať na koniec noža tlčeného korenia, celé spolu rozhabarovať, prez sítko do múky precedíť, z toho zrobiť nie veľmi tuhé cesto, pridať 4 lôty rozpusteného let-

nieho masla, to dobre rozrobiť a na teplom zakryté nechať kysnuť. Z poly vykysnuté cesto dať na múčnu tablu, válkom z ľahka na pol malého prsta zhrúbä rozvalkať, na kúsky vo veľkosti dlane rozkrájať, každý lekvárom natrieť, na spôsob rožkov z ľahka skrúcať, na pomastený plech rozkladať, na teplo odložiť a zakryté nechať kysnúť. Potom roztrepaným vajcom pomastiť, s cukrom smiešanými pokrájanými orechy po vrchu posypať a v rúre na žlto upiecť.

812. Rožky s orechami na iný spôsob.

Cesto sa urobí dľa predošlého spôsobu; kus čerstvého masla rozmiešať v nádobe na penu, do toho dať jedno celé vajce a tri žltky jedon po druhom, pridať tlčené orechy, tlčeného cukru a malú mieru so škoricou potlčených hrebíčkov, to dobre rozmiešať, po pokrájanom na platne ceste roztierať, spolu skrúcať, na plech rozkladať, nechať kysnúť, vajcom pomastiť, po vrchu orechami posypať a nechať upiecť.

813. Rožky mandlami plnené.

8 lôtov mandiel obariť, očistiť, v mažiari na fajno potlcť a čiastku z nich na rezanky pokrájať. Kus masla na penu rozmiešať, do toho dať jedno celé vajce, tri žltky, tlčené mandle a na citrone obrajbaný potlčený cukor. Týmto sa prichystané cesto natiera, ďalej sa pokračuje dľa známeho spôsobu, po vrchu vajcom natrieť, mandlami posypať a upiecť.

814. Rožky tvarohom plnené.

Potrebnú mieru tvarohu cez sito pretrieť; do masla na penu rozmiešaného dať 4 žltky, tvaroh, cukor, očistené vymyté hrozienka a pár ližíc smotanky, to rozmiešať, týmto na prichystané cesto natierať a dľa známeho predpisu pokračovať. Pri dopekaní hrubo tlčeným cukrom po vrchu posypať a zpátky dať do pece. Cesto sa urobí s bársjakými kvasni-

ciami a do neho sa pridá málo tlčeného korenia, ponevádž vätšia miera mnohým škodí.

815. Štrudla s čerstvými slivkami.

Zo zralých slivák kožu nožom srezať, na poly prekrojiť a kôstku von vybrať; na citrone obrajbaného cukru potlcť a žemľové omrviny v masle na žlto upražiť. Vytiahnuté štrudlové cesto žemľovými mrvinami posypať, po celom slivky poklásť, cukrom posypať, skrútiť, spolu složiť, dať na vymastený plech a v rúre upiecť.

816. Čerešňová štrudla.

Čerešne vo vode umyť, nechať odtiecť a kôstky z nich povytískať. Vytiahnuté štrudlové cesto rozpusteným maslom pofrkať, celé čerešňami a na citrone obrajbaným potlčeným cukrom posypať, skrútiť, dať na vymastený plech, po vrchu pomastiť a v rúre upiecť. S pridaním viacej cukru na tenže spôsob sá urobí:

817. Višňová štrudla.

818. Tvarohová štrudla.

Štvrť funta čerstvého masla vo vajdlinku na penu rozmiešať, do neho dať jedno celé vajce, päť žltkov jedon po druhom, funt pretretého tvarohu, to ocukriť, pridať očistené hrozienka, na rezánky pokrájané mandle a pár ližičiek kyslej smotanky, to sa dobre rozmieša a z ľahka s bielkovým sňahom zamieša. Táto massa sa po vytiahnutom štrudlovom ceste nožom rozotrie, cesto sa skrúti, spolu sa složí a dá sa na vymastený plech; konečne maslo s vajcom roztrepať, týmto štrudlu pomastiť a v rúre povoľne nechať upiecť.

819. Tvarohová štrudla na iný spôsob.

Do štvrť funta na penu rozmiešaného masla dajú sa dve celé vajcia, štyry žltky, dva funty na struhadle porajbaného tvarohu a drobno krájaný kôpor, to posoliť, kyslou smotankou rozriediť a spolu smiešať. Túto massu po vytiahnutom štrudlovom ceste rozotrieť, celé žemľovými mrvinami posypať, skrútiť, dať na vymasteny plech, pomastiť a upiecť.

820. Kapustná štrudla.

Hlávky očistenej kapusty pokrájať, posoliť a na drobno posekať; dobre pokrájanú cibuľu v masti na žlto upražiť, kapustu medzi rukami dobre vytlačiť, dať do masti, zakryť, často miešať, nechať vystydnuť a pridať tlčeného korenia. Vytiahnuté štrudlové cesto kapustou všade rovnako posypať, skrútiť, dať na vymastený plech, po vrchu pomastiť, povoľne nechať piecť a pri dopekaní smotankou za pár ližíc poliať.

821. Kalerábová štrudla.

Mladý kaleráb na drobné kocky pokrájať, v masle drobno krájaný petržel upražiť, pridať kaleráb a podliať, na mäkko uparíť a nechať vystydnúť. Tento kaleráb po vytiahnutom štrudlovom ceste rozotrieť, tlčeným cukrom dobre posypať, spolu skrútiť, dať na vymastený plech, po vrchu pomastiť a v rúre upiecť.

822. Obyčajná a sladká krumpľová štrudla.

Obyčajná krumpľová štrudla sa nasledovne robí: Uvarené krumple na rezanky pokrájať, drobno krájanú cibuľu v masti na žlto upražiť, pridať krumple, posoliť a nechať vystydnúť. Vytiahnuté štrudlové cesto krumplami posypať, dobrou smotankou poliať, spolu skrútiť a dať na vymastený plech. Rozpustené maslo s dvoma žltky a smotankou za pár ližíc roztrepať, týmto štrudlu po vrchu pomastiť a v rúre po-

voľne nechať na žlto upiecť. — Príprava sladkej krumplovej štrudle je nasledovná: Krumple sa pripravia dľa č. 670. Štvrť funta čerstvého masla v nádobe na penu rozmiešať, pridať celé vajce, päť žltkov jedon po druhom, prichystané krumple, hodne cukru a muškatového orechu, toto s bielkovým tuhým sňahom zamiešať a s rožkovými mrvinami smiešať. Túto massu po vytiahnutom štrudlovom ceste rozotrieť; spolu skrútiť, dať do vymastenej tepše, po vrchu roztrepaným maslom a vajcom natrieť a v rúre na žlto nechať upiecť.

823. Raková štrudla.

Mnoho drobných rakov čisto umyť, v slanej vode uvariť, z nich vybraté mäso na kúsky pokrájať a odložiť, škrupiny potlčť a masť z nich urobiť dľa č. 19. V masle na žlto upražené žemľové omrvíny nechať vystydnúť a s rakovými chvostikami smiešať; vo vajdlinku rozmieša sa raková masť na penu, do nej dať šesť žltkov jedon po druhom, vytiahnuté štrudlové cesto rakovým maslom natrieť, mrvinami s rakmi pomiešanými a cukrom posypať, spolu skrútiť, dať na vymastený plech, po vrchu rakovou masťou pomastiť a dať do rúry. Keď je v poly upečená, vyleje sa na ňu za žajdlík svarenej smotanky, nechá sa na žlto upiecť a na mise sa posype cukrom.

824. Grisová štrudla.

Do holby vareného mlieka zavarí sa pod ustavičným miešaním toľko grisu, aby nebola kaša ani riedka, ani hustá. Po odložení z ohňa dať do nej kus čerstvého masla, trochu posoliť, pridať na citrone obrajbaného potlčeného cukru, jedno celé vajce, päť žltkov jedon po druhom a kus drobno pokrájaného citronátu; z bielkov sa sbije tuhý sňah a tento sa z ľahka do predošlého zamieša. Touto massou natrie sa vytiahnuté štrudlové cesto, toto spolu skrútiť, dať na vymastený plech, po vrchu maslom pomastiť a v rúre na žlto upiecť.

Keď sa miesto grísu rižkaša v mlieku uvarí, urobí sa ďa tohože spôsobu:

825. Rižkašová štrudla.

F) Čiastka.

O palacinkách, dolkách a babách (Kugelhupf.)

826. Cibuľové palacinky.

Dve hodné cibule na fajno pokrájať, v masle na žlto upražiť, od ohňa preč vziať, pridať za šesť ližíc múky, jedno celé vajce a štyry žltky, to posoliť mliekom rozpúšťať a tekúce cesto urobiť, aby neboly žiadne hrčky. Na palacinkovej panve rozpáli sa maslo, na to sa naleje z cesta, toto sa po celej panve rozleje, z oboch strán sa na žlto odpečie, pri pečení sa panva potriasa a každá palacinka ukladá sa jedna na druhú na misu. Jestliby cesto husté bolo, rozriedi sa mliekom; jestli je riedke, pridá sa múky a dobre sa rozmieša; — palacinky nesmú byť hrubé. — Upečené palacinky poskrúcať, na misu poklásť a na žlto upraženými žemľovými mrvinami po vrchu posypať.

827. Palacinky lekvárom plnené.

Do vajdlinka dať holbu múky, pridať jedno vajce a štyry žltky, to posoliť, mliekom rozpúšťať a rozmiešať, aby bolo tekúce a aby neboly žiadne hrčky. Z tohoto cesta čo najtenšie palacinky upiecť, každú lekvárom natrieť a do obaranca spolu skrútiť, na pomastenú misu alebo tepšu poukladať, s naplnenými palacinkami zakryť a v rúre nechať sohriať. Pred nastolovaním poukladať do vysoka na misu a tlčeným cukrom posypať.

828. Palacinky tvarohom plnené.

Cesto a palacinky sa urobia ďa predošlého spôsobu. Do namrveného tvarohu dať rozpusteného masla a dva

s kyslou smotankou rozmiešané žltky, to posoliť, pridať očistené vymyté hrozienka a to osladiť. Touto massou palacinky natierať, skrúcať, na pomastenú tepšu klásť a vrch prázdnymi palacinkami zakryť. Smotanku s maslom pomiešať, týmto palacinky poliať, v rúre nechať upiecť, klásť na misu a cukrom posypať. Tieto palacinky môžu sa aj bez cukru urobiť a do tvarohu obyčajne sa zamieša kôpor.

829. Palacinky kapustou plnené.

Kapusta sa prichystá dľa č. 820., touto odpečené palacinky naplniť, spolu skrútiť, klásť na vymastenú tepšu, v rúre sohriať, na misu poklásť, čerstvým maslom pomastiť a horúce dať na stôl.

830. Palacinky orechami plnené.

Jadrá z vlaských orechov v mažiari potlcť, v masti za ližicu múky upražiť a mliekom rozpustiť, od ohňa odtiahnuť a pridať potlčené orechy, štyry žltky a tlčeného cukru. Týmto palacinky natierať, do obaranca skrúcať, na vymastenú tepšu klásť, v rúre z ľahka upiecť nechať, na misu ukladať a cukrom posypať.

831. Štyrcované palacinky s orechami.

Všetko sa robí dľa predošlého spôsobu, k plnenke sa pridá o dva žltky viac a to sa smieša s bielkovým sňahom. Vymastená furma celkom sa vyloží nekoľkými na dlho rozkrájanými palacinkami, každú spolu skrútiť, pomedzi palacinky môže sa dať plnenka, plnú furmu dať do pary alebo v rúre na žlto upiecť, na misu vyvrátiť a cukrom posypať.

832. Štyrcované palacinky so šovdrou.

Nekoľko palacinôk len na jednu stranu upiecť, nedopečenou stranou spolu skrútiť, vystydnuté na kolečka po-

krájať a nimi dľa č. 790 furmu vyložiť. Ostatnie palacinky na široké rezanky do nádoby pokrájať, pridať k nim na drobno pokrájanej uvarenej šovdry, dobrej kyslej smotanky a na žlto upraženého masla, to posoliť, všetko spolu smiešať, dať do furmy a nechať na žlto upiecť. Pred nastolovaním na misu vyvrátiť a horúce dať na stôl. Na tenže spôsob môžu sa i s tvarohom palacinky urobiť.

833. České dolky z drožďového cesta.

Do nádoby na teplo dať holbu múky ; dva lôty kvasníc s tlčeným cukrom rozmiešať a dať do holby letnieho mlieka, pridať jedno vajce a tri žltky, to trochu posoliť, pridať na nôž tlčeného korenia, spolu rozhabarovať, cez sítko do múky precediť, z toho ešte raz tak husté cesto jako na palacinky rozrobiť, do letnej vody s nádobou postaviť a zakryté nechať kysnúť. Dolkovú furmu dať na oheň, do každej jamky dať za ližicu masti, do rozpálenej masti dá sa z cesta a na to sa dá zase masti, z oboch strán nechať odpiecť, do nádoby vyberať a na teple nechať stáť; tak sa pokračuje, pokým cesto trvá.

834. Česské lekvárom plnené dolky.

Upečené dolky natrú sa lekvárom, na to dať druhú dolku a obe spolu složiť, do okrúhla a do vysoka na misu klásť, maslom pomastiť, cukrom posypať a v rúre nechať dobre sohriať. Pred nastolovaním dolky cukrom dobre posypať a rozpálenú lopatku nad nimi držať, kým sa cukor nerozpustí.

835. Česské dolky s tvarohom.

Na struhadle rozmrvený tvaroh s očistenými hrozienkami smiešať, spodok misy na žlto upraženým maslom pomastiť, smotankou poliať a tvarohom posypať, na to v jedon rad dolky poukladať, zase pomastiť, smotankou poliať, tva-

rohom posypať a tak ďalej pokračovať. Poukladané dolky s misou v rúre nechať sohriať a cukrom posypať.

836. Česské dolky s parmazanským sýrom.

Parmazanského sýru na struhadle rozmrviť, na žlto upraženým maslom misu pomastiť, smotankou poliať, syrom posypať a na to dať dolky; zase pomastiť uložený rad, smotankou poliať, sýrom posypať, na to do vysoka druhý rad uklásť a tak pokračovať, kým dolky trvajú. Vrch sa pomastí, smotankou poleje a syrom posype, to dať s misou na plech do pece a na žlto nechať pripiecť.

837. Česské dolky s orechami.

Z vlaských orechov jadrá v mažiari nie veľmi na drobno potlcť a s tlčeným cukrom smiešať. Na žlto upraženým maslom misu poliať, orechami posypať a na to do venca v jedon rad dolky poukladať: to pomastiť, orechami posypať a druhý rad poukladať; takto sa pokračuje, kým dolky trvajú. Tieto s misou na plechu v rúre nechať sohriať, pred nastolovaním cukrom posypať a rozpálenou lopatkou pripiecť.

838. Česské buchty s tvarohom.

Cesto sa tak urobí jako na dolky; na palacinkovej panve rozpáliť masla, na to na pol prsta zvýše naliať cesto do okrúhla vo veľkosti malého taniera, pri sťahovaní sa cesta posype sa toto drobno pomrveným tvarohom, trochu soľou a očistenými hrozienkami, to pocukriť a na to celé zas cesto naliať, aby tvaroh bol zakrytý, povoľne nechať z oboch strán na žlto upiecť a tak ďalej pokračovať. Misu pomastiť, tvaroh s hrozienkami smiešať a pocukriť, odpečené buchty na štyry kusy rozkrojiť, spolu složiť a klásť na misu, za každým radom pomastiť a tvarohom posypať. Buchty nechať i s misou v rúre dobre sohriať, pred nastolovaním cukrom posypať a rozpálenou lopatkou pripiecť.

839. Česské buchty s orechami.

Vlaské orechy nie veľmi na drobno potlcť a s cukrom smiešať, toto dľa predošlého spôsobu miesto tvarohu upotrebiť a vo všetkom jako zvýš stojí, pokračovať.

840. Česské buchty na iný spôsob.

Do vajdlinka dať holbu múky na teplo, do nej dať štyry lôty rozpáleného masla a to medzi rukami rozmeliť. Dva lôty s cukrom smiešaných kvasníc dať do žajdlíka teplého mlieka, pridať tri žltky, to posoliť, rozhabarovať a do múky precediť, z toho urobiť dobré cesto, šatou zakryté nechať vykysnúť, to na tablí na rovnaké kúsky podeliť, každý dlaňou potlapkať, naň dať upraženej kapusty a kraje pozakladať, aby nevyšla kapusta, vôkol prstami pozatláčať a porovnať. Na palacinkovú panvu dať trochu masti a buchty z oboch strán na žlto odpiecť. Miesto kapusty môže sa k plneniu i tvaroh upotrebiť.

841. Nemecké buchty.

Do vajdlinka sa prichystá pol druha funta múky na teplo. Dva lôty kvasníc s cukrom rozmiešať, toto dať do žajdlíka sohriatej smotanky, pridať k tomu štyry žltky a za dve ližice tlčeného cukru, to posoliť, všetko spolu rozhabarovať, prez sítko do múky precediť a dobre tuhé cesto urobiť. Keď sa od varechy oddeluje, dať ho do hromádky, múkou posypať a šatou zakryté položiť na teplé miesto, aby kyslo. Vykysnuté cesto dať na pomúčenú tablu, dobre ho rozšúlať a krájať z neho kusy jako vajce; do okrúhla srobiť, trochu roztlapkať, na plech rozostrieť pomúčenú šatu a na tom nechať vykysnúť. V rajnici so širokým dnom svariť holbu smotanky, pridať kus čerstvého masla a cukru, do toho klásť vykysnuté buchty, celkom zakryť pokrievkou a na túto dať uhlia, aby sa buchty od spodku varily a od vrchu žltú barvu dostaly. Po uvarení lopatkovou ližicou von vyberať a na

misu klásť, cukrom posypať a osobitne v šálke dať k ním prevarenú smotanku.

842. Tvarohové flaky z drožďového cesta.

Do nádoby na teplo dá sa za holbu múky. Do žajdlíka letnieho mlieka dá sa pár žltkov, dva lôty rozmiešaných kvasníc a trochu cukru, to posoliť, rozhabarovať, prez sítko do múky precedíť a varechou cesto rozrobiť, aby nebolo ani slabé ani tuhé. Potom pár ližíc letnieho masla s cestom smiešať, zakryté nechať na teplom stáť, po ukysnutí na tabli z ľahka rozvalkať vo veľkosti plechu, tento pomastiť, cesto naň dať a odložiť na teplo. V nádobe kus čerstvého masla na penu rozmiešať, pridať dve celé vajcia, 4 žltky jedon po druhom a porajbaný tvaroh, to posoliť, primiešať pár ližíc smotanky a očistené malé i veľké hrozienka, to dobre spolu smiešať a ku koncu doň zamiešať zo štyroch bielkov sbitý sňah. Týmto prichystané cesto rovnako natrieť, kraje pozakladať, vrch roztrepaným vajcom natrieť, celé v peci na žlto vypiecť, na štyrouhlaté kúsky rozkrájať, na misu poklásť a cukrom posypať.

843. Tvarohové flaky s kôprom.

Pri tomto sa so všetkým tak zachádza, jako pri predošlých flakoch, len sa dá do tvarohu miesto hrozienkov drobno pokrájaný kôpor.

844. Tvarohové flaky zo sypkého cesta (Marbeteig.)

Cesto sa urobí dľa č. 192. Keď je cesto pár razí vyvalkané a složené, dá sa na plech; k porajbanému tvarohu dá sa pár celých vajec, rozpusteného masla a smotanky, to posoliť, spolu rozmiešať, po celom ceste rovnako rozotrieť a v ostatnom pokračovať dľa predošlého predpisu.

845. Tvarohové flaky z maselného cesta.

Keď sa robí dľa č. 191 maselné cesto, nemajú sa k príprave tohoto jedla z cesta poostalé obrezky spolu smiešať, lež sobrať, do papiera zakrútiť a na chladné miesto odložiť. Cesto sa válkom do hromady sbije a vo veľkosti plechu vyvalká, na plech sa rozloží a prichystaný tvaroh po celom rovnako rozotrie. Kraje založiť, vajcom pomastiť, cesto nožovým koncom popichať a v peci na žlto nechať upiecť.

846. Tvarohové plnky.

Kus čerstvého masla v nádobe na penu rozmiešať, do neho dať jedno celé vajce, štyry žltky a porajbaný tvaroh, to posoliť, dobre spolu smiešať, pridať žemľových omrvín, z toho malé plnky robiť a zavariť do vrelej vody. Ažby sa nedržaly plnky spolu, pridá sa k masse múky a omrvín, preto sa má najprv jedna plnka urobiť a táto na zkúšku zavariť, či sa plnka nerozpadne. Pred nastolovaním vybrať na misu a upraženými v masle žemľovými mrvinami i s maslom po vrchu poliať.

847. Dolky z rajbaného cesta.

Z dvoch vajec urobené tuhé cesto na struhadle porajbať, tri žajdlíky mlieka v nádobe svariť a cesto doň pod ustavičným miešaním zavariť. Keď cesto s mliekom shustlo, dá sa preč od ohňa, pridať k nemu kus čerstvého masla a pár žltkov, to posoliť, dobre rozmiešať, na pomastený plech na prst zhrúbä rozotrieť a nechať vystydnúť. Potom sa dlábatkom vyrezujú dolky, nechajú sa v dolkovej furme v masle z oboch strán na žlto upiecť a plnia sa pod č. 123 prichystaným ragu.

848. Dolky lekvárom plnené.

K tomuto jedlu upotrebí sa obyčajná dolková massa, len sa k nej pridá na citrone obrajbaného cukru. Massu na plech rozotrieť, po vykysnutí dolky vydlabať a na žlto piecť, pred nastolovaním každú lekvárom natrieť, na misu do vysoka ukladať, cukrom posypať a horúce zaniesť na stôl.

849. Tyrolské plnky s údlym mäsom.

Z troch žemlí nakrájané kocky v masti na žlto upražiť; do holby múky zabiť jedno vajce, to posoliť, s vodou urobiť srednie cesto, doň dať upražené žemľové kocky a na kocky pokrájaného údleho mäsa, to spolu smiešať, z toho okrúhle plnky robiť a za hodinu nechať variť. Pred nastolovaním vybrať na misu, po vrchu na žlto upraženými žemľovými mrvinami i s maslom poliať a vôkol obložiť údlym mäsom.

850. Baba (Kugelhupf.)

Dvanásť lôtov čerstvého masla vo vajdlinku na penu rozmiešať, pridať k nemu celé vajce a päť žltkov jedon po druhom. Dva lôty s cukrom smiešaných kvasníc so sohriatou sladkou smotankou za žajdlík rozmiešať, posoliť a do masla precedíť. Toto s pol funtom sohriatej múky rozrobiť a do hora vybíjať, kým cesto od varechy neodstáva; do vymastenej a trochu omúčenej furmy dať cesto, na teplé miesto odložiť, po vykysnutí v rúre na žlto upiecť, na horúcu misu vyvrátiť, cukrom posypať, po vystydnutí na kúsky pokrájať a spolu složiť, aby jako celá vyzerala.

851. Baba lekvárom plnená.

Na tenže spôsob urobenú babu do okrúhla na štyry vrstvy prekrojiť, každú vrstvu marhulovým lekvárom natrieť

a spolu poskladať, aby vyzerala jako celá. Složenú babu od vrchu prez poly prekrojiť, z nej kúsky krájať, do celka složiť na servýt a cukrom posypať.

852. Baba makom plnená.

$^1/_4$ ℔. cukru nechať variť s vodou za nekoľko ližíc; keď sa tekutina na prsty lepí, zavarí sa do nej žajdlík na fajno potlčeného maku, rozpúšťa sa mliekom a pridajú sa očistené hrozienka s citronovými kôrkami. Keď je to na kašu uparené, rozkrojí sa baba dľa predošlého spôsobu, týmto rozrobeným makom sa naplní a ďalej sa pokračuje dľa zvýš udaného predpisu.

G) Čiastka.

O miešaných múčnych jedlách.

853. Nálesníky.

Do vajdlinka dať žajdlík múky, do nej dať jedno celé vajce a tri žltky, so sladkou smotanku rozpúšťať a srobiť z neho tekúce cesto, aby neboly v ňom hrčky. Potrebné kapustné listy musia byť čisté a nesmejú sa vymyť; na tieto sa cesto tenko natrie a vidliciami alebo lopatkou do pece dáva, ktorá má mať čeluste a tak má byť zakúrená, jako na pečenie chleba. Ked je cesto na žlto vypečené, vezne sa z pece von, od listov sa sbere a kladie sa do misy na teplom mieste položenej. Každý takto upečený nálesník dá sa na misu, všetky sa polejú na žlto upraženým maslom a horúce sa dajú na stôl, aby pri dlhom státí neutratily kapustnú chuť.

854. Rezanky so žemľovými mrvinami.

Z troch vajec cesto zamiesiť, nie veľmi na tenko rozvalkať, na štyry prsty zdlže rezanky nakrájať, pred nasto-

lovaním do vrelej vody zavariť, na riečicu odcediť, trochu studenou vodou premyť, dať do nádoby, do ktorej sa dá pár ližíc dobrej smotanky a na žlto rozpusteného masla, s týmto rezanky na ohni trochu pomiešať, posoliť, dať z nich na misu a mrvinami posypať, zase rezanky a tak ďalej pokračovať; konečne dobre horúcim na žlto upraženým maslom poliať a dať na stôl. Ohľadom zavárania cesta je potrebné poznamenať, že voda má sa ponajprv dobre variť a do takej sa má cesto zavariť, aby nebolo dlho vo vode; po druhé: v hrnci má vždy byť toľko vody, aby v nej cesto plávalo.

855. Rezanky s vlaskými orechami.

Jadrá z orechov v mažiari nie veľmi na drobno potlcť a s cukrom smiešať, rezance urobiť ďa predošlého spôsobu, rezancovú misu orechami posypať, na to dať rezance, zase orechy a tak ďalej pokračovať. Vrch celkom orechami posypať, horúcim maslom poliať a rozpálenou lopatkou pripiecť.

856. Rezanky s grísom.

Do masla nad ohňom dá sa pol žajdlíka grísu, nechá sa na žlto upražiť, pridať drobno pokrájanej cibule a zase nechať pražiť, polievkou zaliať, posoliť, nechať na husto variť, ďa predošlého spôsobu prichystané rezance s grísom spolu smiešať a dať na misu.

857. Fliačky s tvarohom.

Z troch vajec urobené cesto na tenko vyvalkať, pokrájané z neho fliačky do vrelej vody zavariť, odcediť, studenou vodou premyť, dať do nádoby, so smotankou za pár ližíc smiešať, na kocky pokrájanú slaninu na žlto vypražiť a fliačky vypraženou masťou poliať, na horúcom mieste miešať, pomrveným tvarohom celé i vrch posypať a slaninou poliať.

858. Štyrcované fliačky s tvarohom.

Z tenko vyvalkaného cesta vykrojí sa ostrožkou na tri prsty šíre i zdlže dľa veľkosti furmy toľko flakov, aby sa nimi furma vyfutrovať mohla. Z ostatnieho cesta drobnejšie fliačky nakrájať, veľké flaky do vrelej vody zavariť, do studenej vody vybrať, na čistú tablu povystierať a vymastenú i mrvinami obsypanú furmu flakami tak vyfutrovať, aby konce z furmy von trčaly. Potom menšie fliačky vyvariť, odcedíť, studenou vodou premyť a dať do nádoby, na žlto vypražené maslo pomiešať s porajbaným tvarohom, smotankou a štyrmi žltkami, to posoliť, i s fliačkami spolu smiešať a dať do furmy, von vyčnievajúcimi z furmi flakami zakryť, v rúre na žlto nechať upiecť a pred nastolovaním na misu vyvrátiť.

859. Štyrcované fliačky so šovdrou.

S cestom sa zachádza dľa predošlého spôsobu. Uvarenú šovdru krivým nožom na drobno pokrájať, toto s maslom na žlto upraženým a smotankou pomiešať, posoliť, s týmto vyvarené fliačky smiešať, dať do vyfutrovanej furmy a v rúre na žlto nechať upiecť.

860. Parené rezanky v mlieku.

Z dvoch vajec a trochu vody zamiesené cesto nie veľmi na tenko vyvalkať, z neho na tri prsty zdlže rezanky nakrájať, v troch žajdlíkoch uvareného mlieka na husto vyvariť a od ohňa preč vziať. Potom dve celé vajcia zabiť, trochu posoliť, s rezankami spolu smiešať, kus masla na tepši nechať rozpáliť, do toho dať rezance, nechať od spodku na žlto pripiecť, pripečené rezanky lopatkovou vidličkou na vrch obrátiť a tak pokračovať, kým sa nebudú rozsypávať, pri tom ale v safte ostať majú. Pred nastolovaním dať vrstvu na misu, posypať na citrone obrajbaným potlčeným cukrom a tak i s ostatnými urobiť.

861. Parené rezanky s orechami.

Jadrá z vlaských orechov v mažiari nie veľmi na drobno potlcť, tak tiež potlcť a preosiať kus cukru s vanilijou a to s orechami smiešať. Dľa zvýš udaného predpisu parené rezance orechami posypať, na to dať novú vrstvu rezancov, zase orechami posypať a tak ďalej pokračovať. Po vrchu celé orechami posypať, na žlto vypraženým maslom poliať a rozpálenou lopatkou pripiecť.

862. Štyrcované rezanky s orechami.

Všetko sa urobí dľa predošlého spôsobu; vymastenú furmu orechami posypať, uparené rezance s orechami smiešať a dať do furmy, varechou potlačiť, na misu vyvrátiť, cukrom posypať a rozpálenou lopátkou pripiecť.

863. Žgance so slaninou.

Žltú kašu (pšeno) očistiť, viacrazí vo vode vymyť, zaliať vrelou vodou a nechať variť, aby sa popukala; potom posoliť, pod ustavičným miešaním na ohni černejšej múky pridávať a zakryté nechať asi za $^1/_4$ hodinu na horúcom mieste stáť. Z tohoto nožom na varechu brať a kúsky po plechu porozkladať. Na kocky pokrájanú slaninu na žlto upražiť, masť vo vätšej nádobe dať na oheň, v tom nechať žgance dobre sohriať, pred nastolovaním dať na misu a po vrchu slaninou poliať. Žgance sa môžu i tvarohom alebo brindzou posypať.

864. Žgance z pohančenej kaše.

Očistenú pohančenú kašu do vrelej vody zavariť, nechať popukať a v ostatňom tak zachádzať jako zvýš stojí. Pri nastolovaní sypkou brindzou posypať a dobre horúce dať na stôl.

865. Múčny šterc.

V nádobe so širokým dnom sa rožová múka ustavične od spodku mieša, kým neostane žltá. Do takejto potrebnú mieru vrelej vody naliať, chytro rozmiešať, pridať vrelú masť, spolu na ohni miešať a sypké dať na misu.

866. Varený múčny šterc.

Keď voda v hrnci kochluje, vsype sa naraz do nej potrebná miera múky a nechá sa za štvrť hodinu variť, kým sa nesrobí múka na guču. Potom sa guča varechou von vezne a dá sa do horúcej masti, dľa potreby môže sa ešte vody pridať a miešať, aby sypké bolo.

867. Rezancový fancl s orechami.

Z troch vajec zamiesené cesto na tenko rozvalkať, z neho na štyry prsty zdlže tenké rezanky pokrájať, do vrelej vody zavariť, na site odcediť, studenou vodou premyť a nechať odtiecť. Potom dať do nádoby, pomiešať s upraženým maslom a posoliť. Za ten čas sa v troch vandlíkoch rozpáli masť, do každého sa dajú rezance na pol druha prsta zvýše, z oboch bokov sa nechajú na žlto i chrumkavo odpiecť a tak sa pokračuje, kým rezance stačia. Potlčené orechy s cukrom smiešať, týmto misu posypať, na to platlík a rezance klásť, zase posypať atď.; vrch sa cukrom posype a rozpálenou lopatkou pripečie.

868. Rezankový fancl s tvarohom.

So všetkým sa zachádza dľa predošlého spôsobu; rozmrvený tvaroh s očistenými hrozienkami spolu smiešať a osladiť, týmto spodok misy posypať a na žlto upraženým maslom poliať, po tomto kyslej smotanky naliať, na to rozkrájaný platlík dať a ďalej pokračovať jako zvýš stojí. Konečne sa dá do rúry, aby prišlo horúce na stôl.

869. Rezankový fancl s lekvárom.

Keď je fancl upečený, natrie sa každý platník lekvárom, to na kúsky pokrájať, spolu složiť, jedon na druhý na misu poklásť jako čoby celý bol, konečne cukrom posypať.

870. Štyrcovaný rezankový fancl s orechami.

Vyvarené rezance z vody nechať odtiecť, v nádobe s vypraženým maslom smiešať, orechami a cukrom posypať, trochu posoliť, dať do pomastenej a žemľovými mrvinami obsypanej furmy, v rúre nechať na žlto upiecť, pred nastolovaním na misu vyvrátiť a cukrom posypať.

871. Grísový šmorn.

Tri vajcia roztrepať vo vajdlinku s holbou mlieka, do toho žajdlík grísu rozmiešať, posoliť, za dobrú štvrť hodinu nechať stáť a často pomiešať. V nádobe so širokým dnom rozpáliť kus masla, do tohoto predošlú massu vyliať, zakryté nechať od spodku pripiecť, lopatkovou vidličkou obrátiť a tak pokračovať, kým sa nerozsype, pri čom v safte ostať musí. Konečne dať na misu a cukrom posypať.

872. Múčny šmorn.

Do vajdlinka dať funt múky, do nej zabiť celé štyry vajcia, to mliekom rozpustiť, posoliť a rozmiešať, aby neboly hrčky, lež tekúce a hustejšie jako palacinkové cesto. Toto do rozpáleného masla vyliať, od spodku nechať na žlto pripiecť, vidličkou obrátiť a na drobné kúsky posekať, dať na misu a cukrom posypať.

873. Žemľový šmorn.

Na struhadle obrajbané štyry žemle na kocky pokrájať a vo vajdlinku mliekom ovlažiť. Šesť vajec so žajdlíkom

mlieka rozhabarovať, na žemle vyliať a spolu poobracať. Takto pripravené žemle dať do rozpáleného masla, od spodku nechať pripiecť a vidličkou posekať. K tomuto sa pridajú očistené hrozienka a pár ližíc mlieka, aby hrozienka napuchly. To dať na misu a cukrom posypať. Na tenže spôsob urobí sa šmorn z mastných rožkov, ktoré sa nemusia obrajbať.

874. Grísové plnky.

Štvrť funta čerstvého masla v nádobe na penu rozmiešať, k tomu dve celé vajcia a tri žltky jedon po druhom zamiešať, posoliť a na ostatok pridať žajdlík grísu, to do hromady srobiť a nechať trochu stáť, aby stuhlo. Z tohoto urobiť plnky vo veľkosti vajca, zavariť do vrelej vody, nechať asi pol hodiny variť, po odvarení pol žajdlíka studenej vody na ne naliať, odložiť na horúce miesto a zakryté nechať stáť. Pred nastolovaním vybrať na misu, žemľové omrviny v čerstvom masle na žlto upražiť a i s maslom na plnky vyliať.

875. Grísové plnky na iný spôsob.

Do vajdlinka dať dve celé vajcia a dva žltky, to s pol žajdlíkom vody roztrepať a posoliť, doň žajdlík grísu zamiešať, jestliby husté bolo, môže sa vodou rozpustiť. Toto sa často mieša, kým grís nenapuchne, z neho urobené plnky do vrelej vody zavariť, posoliť a pokračovať jako zvýš stojí. Plnky konečne na misu vybrať a na žlto upraženým maslom pomastiť.

876. V mlieku uvarené grísové halušky.

Tri žajdlíky mlieka v nádobe uvariť, z grísového dľa zvýš udaného predpisu srobeného cesta ližicou podlhovaté halušky do mlieka zavárať, zakryté nechať povoľne variť a dľa potreby mlieka priliať, aby halušky v safte boly. Pred

nastolovaním halušky na misu vybrať, mlieko z nich s pár žltky zalegírovať, na ne vyliať a tlčeným cukrom posypať.

877. Grísová kaša.

Do vrelého mlieka zavarí sa gríz pod ustavičným miešaním. Keď je kaša dosť hustá, zamieša sa do nej kus čerstvého masla a na citrone obrajbaného cukru, to posoliť, dať na misu, nožom uhladiť, cukrom posypať a rozpálenou lopatkou na žlto pripiecť.

878. V mlieku varená pohančená kaša.

Dve holby mlieka v nádobe svariť, doň očistenú kašu zavariť, povoľne nechať na mäkko a husto uvariť, trochu posoliť, pred nastolovaním do nej dať kus čerstvého masla a tlčeného cukru, to spolu smiešať, dať na misu, cukrom posypať a rozpálenou lopatkou od vrchu na žlto pripiecť.

879. Parená pohančená kaša.

Pohančená kaša môže sa považovať za slovenský reis a je nie len zdravým, ale i nemocným ľuďom veľmi potravným jedlom. Očistené pohančené krupy do vody zavariť, posoliť a varechou pomiešať; keď ližica v nej na prostriedku stojí, vtedy je dosť hustá. Takúto pri voľnom ohni nechať variť, často miešať a zakrytú nechať za hodinu na teplom mieste parič. Potom ju vybrať na misu, nechať vystydnúť a posekať, s upraženým maslom na sypko rozmiešať a k nej osobite dať kyslú smotanku.

880. Pohančené plnky so slaninou.

Pohančené krupy prichystať dľa predošlého spôsobu; na drobné kocky pokrájanú a na žlto upraženú slaninu do hlbokej misy vyliať, po vystydnutí s celým vajcom a pár žltkami pomiešať, pridať pohanku a až by sa spolu nedržalo,

pridať vajce. Z toho urobiť okruhlé plnky, tieto do vrelej vody zavariť, pred nastolovaním na misu vybrať, žemľové mrviny na žlto v masle upražiť a týmto plnky po vrchu poliať.

881. Štyrcovaná pohančená kaša.

Do vrelého mlieka čisté krupy zavariť, nechať na sypko uparíť, von vybrať a nechať vystydnúť. Očistený petržlenový koreň na struhadle orajbať a v masle upražiť, s prichystanou pohančenou kašou spolu smiešať, trochu posoliť a s pár žltkami rozmiešať. Vymastenú a mrvinami posypanú okrúhlu furmu na tenké listy nakrájanou údenou slaninou vyložiť, do nej pohanku varechou potlačiť, v rúre upiecť, pred nastolovaním na misu vyvrátiť a osobite dať prevarenú smotanku k jedlu.

882. Výbeh z pohančenej kaše.

Očistenú pohančenú kašu vo vrelom mlieku na mäkko uvariť, vziať od ohňa, pridať kus čerstvého masla, trochu posoliť, pridať na citrone obrajbaného potlčeného cukru, 6 žltkov jeden po druhom zamiešať, tak tiež zľahka sbitý sňah, dať do vymastenej misy a v peci upiecť.

883. V mlieku varená rižkaša.

½ *kg* rižkaše vo vode obariť, odcediť a studenou vodou premyť, dať do žajdlíka vrelého mlieka, trochu posoliť a nechať variť, aby bola i celá i dosť mäkká. Pred nastolovaním do nej dať kus čerstvého masla a ocukriť, dať na misu, cukor so škoricou potlčený a preosiatý na ňu vysypať, a vrch rozpálenou lopatkou pripiecť.

884. V mlieku varená rižkaša s čokoládou.

Dľa predošlého spôsobu uvarenú rižkašu dať na misu, porajbanú čokoládu s tlčeným cukrom smiešať, týmto kašu

po vrchu hrubo posypať a párrazí rozpálenou lopatkou pripiecť.

885. Rižkašové listy (platne) s čokoládou.

Rižkašu dľa predošlého spôsobu v mlieku uvariť, od ohňa vziať, ocukriť, s pár žltkami rozmiešať, rižkašu v troch kôpkach na pomastenom plechu do okrúhla nožom uhladiť, ¼ ℔. porajbanej čokolády s bielkom na tekutinu rozmiešať a na roztreté rižkašové listy natrieť, nehať v neveľmi horúcej peci upiecť a pozorne na misu poklásť.

886. Reisový meridon s rakmi.

Funt rižkaše v mlieku na sypko uvariť; v slanej vode dvacať rakov uvariť, chvostiky v celosti vybrať, čo vätšie nôžky ponakrájať, zo škrupín peknú žltú rakovú masť urobiť a z nej dať do rižkaše, pridať tlčeného cukru a muškatového kvetu, trochu posoliť a spolu rozmiešať. Furmu rakovou masťou vymastiť, chvostiky do venca poklásť a pridať rižkašu, furmu s rižkašou dať do pary, pred nastolovaním na misu vyvrátiť a v rakovej masti sohriaté nôžky do okola prez prosriedok popchať.

887. Cibuľové pirohy.

Tri veľké na tenko pokrájané cibule v masle na žlto upražiť a nechať vystydnúť. Dľa č. 803. urobené cesto vytiahnuť, po celom upraženú cibuľu roztrieť, v hrúbosti jadernice skrúcať a ostatnie odrezať, zase skrúcať, pokým cesto stačí. Na štyry prsty zdlže varechou zatlačiť a odrezať, na sito rozkladať, každý kúsok z oboch koncov do vajca omočiť, v múke poobálať a osobitne položiť, aby sa jedon na druhý neprilepil. Tieto kúsky do vrelej vody zavariť, na site z vody nechať odtiecť, uklásť z ních na misu jednu vrstvu, to poliať s maslom upraženými mrvinami a horúce dať na stôl.

888. Grísové pirohy.

Žajdlík grísu v masti na žlto upražiť, doň dať drobno pokrájanej cibule a spolu nechať upražiť, vodou zaliať, posoliť a zakryté nechať, aby gríz napuchol a sypký ostal. Túto massu po vytiahnutom štrudlovom ceste rozotrieť, skrútiť a pokračovať jako zvýš stojí. Kúsky do vajca omáčať, v múke poobálať, do vody zavariť, na sito vyberať, na misu klásť a maslom pomastiť.

889. Pľúckové pirohy.

Telacie pľúcka na mäkko uvariť a krivým nožom na drobno pokrájať. Drobno krájanú cibuľu s petržlenom v masle upražiť, pridať pľúcka a posoliť, dodať tlčeného korenia a za hrsť žemľových omrvín, to nechať upražiť, polievkou podliať, nechať zvariť a od ohňa preč vziať, zamiešať dva žltky a nechať vystydnúť. Túto massu po vytiahnutom štrudlovom ceste roztrieť a v ostatnom pokračovať jako zvýš stojí.

890. Maselné ľadom glasirované štangle.

¼ *ú.* potlčeného a preosiatého cukru pomiešať s dvoma bielkama a šťavou z pol citrona a to varečkou na penu rozmiešať. Dľa č. 191. urobené maselné cesto na tenko vyvalkať, dať v celosti na plech, po celom nožom na rovno rozotrieť, koniec noža v ohni rozpáliť a ním cesto na štangle porezať a síce na dva prsty šíre a na dlaň zdlže. Tieto dať do neveľmi horúcej pece, jestliby začal vrch priveľmi žlknuť, dá sa naň papier, spodok štangle natrie sa lekvárom a tak sa složia dve a dve, na misu dať servýt a naň štangle do vysoka klásť.

891. Maselné štangle s mandlami.

Očistené mandle krivým nožom pokrájať a s tlčeným cukrom smiešať. Maselné cesto trochu hrubšie než predtým

vyvalkať, dať na plech, nožom štangle pokrájať, vajcom natrieť, mandlami posypať, v peci na žlto upiecť, spodok lekvárom natrieť a po dve spolu složiť.

892. Z maselného cesta platne so slivkami.

Zo zralých bystrických slivôk kožku obrezať, každú na poly rozkrojiť a kôstku von vybrať. Na rozvalkané maselné cesto položiť tanier, dľa toho platňu vyrezať a dať na plech, kraje vajcom pomastiť a do okola nožom zarezať, aby boly končité. Na platňu klásť slivky, tieto tlčeným cukrom posypať, celé v peci nechať upiecť a na také kúsky pokrájať, aby sa mohly jako v celosti na misu poklásť.

893. V maselnom ceste pečené jablká (Aepfel im Schlafrock.)

Prostriedok rovnako veľkých mašanských jablk dlábatkom sa von vyberie; z rozvalkaného maselného cesta pokrájajú sa štyrouhlaté kúsky takej velikosti, aby sa do každého jablčko celkom zavinúť mohlo; konce vajcom pomastiť, jablko na prostriedok položiť, cukrom posypať, cestom celkom zavinúť, vajcom pomastiť a na plechu v peci na žlto nechať upiecť. Pri dopekaní posypú sa zavinuté jablká cukrom, aby sa tento na ních rozpustil.

894. Glasirované štangle z maselného cesta.

Pri treťom valkaní nechať maselné cesto na pol druha prsta zhrúbä a na dlaň šíre; z tohoto cesta na prst hrubé kúsky rozpáleným nožom rezať, rozrezanou stranou na plech rozkladať na štyry prsty jedon od druhého, — toto cesto nebude riasť, ale sa po plechu rozsype — dať do peci, pri pečení dobre tlčeným cukrom posypať a dať zpátky do pece, aby sa cukor na žlto rozpustil. Spodok sa natrie lekvárom a tak sa dve a dve spoja a na misu do vysoka pokladú.

895. Okuliarové paštečky z maselného cesta.

Maselné cesto na pol prsta zhrúbä vyvalkať, potrebný počet väčších i menších kúskov okrúhlym dlábatkom vykrojiť, väčšie kúsky na plech poklásť a vajcom natrieť, z menších kúskov prostriedok vyrezať, na predošlý väčší kúsok položiť a tiež vajcom natrieť, ešte s menšími kúskami to isté urobiť a v peci upiecť. Každý takýto složený kúsok naplní sa pod. č. 776. udaným čokoládovým gúsom, na misu dať servýt a naň poklásť upečené kúsky. Kúsky môžu sa i haše naplniť.

896. Slimákové paštečky z maselného cesta.

Maselné cesto na tenko vyvalkať, z neho po dlžke narezať kúsky na prst šíre, každý do obaranca skrútiť, na plech poklásť a v peci na žlto upiecť. Do toho sa dá haše, rago, alebo salmi.

897. Opekance s makom.

Keď nie všade, aspoň na Slovensku panuje tá obyčaj, že sa v isté sviatky aj isté jedlá varia, také jedlo sú i na svätvečer čili vianoce a v ostatní deň v roku opekance s makom. Do nádoby sa dá za holbu múky na teplo, do žajdlíka letnieho mlieka rozpustia sa dva žltky a 2 lôty kvasníc, to posoliť, pridať na koniec noža potlčeného korenia, to spolu smiešať, prez sitko do múky precediť a varechou ani veľmi tuhé ani slabé cesto rozrobiť, ku ostatku pridať rozpusteného masla, s tým dobre rozrobiť a zakryté na teplom nechať stáť. V poly vykysnuté dá sa na múčnu tablu, rozvalká sa na pol malého prsta zhrúbä, malým dlábatkom vykrojené kúsky na mastný plech rozkladať a ešte nechať kysnuť. Než môžu sa opekance i z okrúhlo rozšúlaného cesta robiť a v peci upiecť. Pri potrebovaní dať ich do vrelej vody, zakryť a často miešať, aby sa rovnako rozmočily a neboly ani veľmi mäkké ani tvrdé. Odcedené opekance dajú sa do hlbokej misy, na ne

sa naleje na žlto upražené maslo a nasype sa dobre potlčený mak, potom uvariť mäd s trochu vodou, penu z neho sobrať, čistý na opekance vyliať a so všetkým dobre spolu smiešať. Miesto mädu môže sa vziať i cukor.

XI. Oddelenie.

O šalátových, mliečnych a ovocných prípravách.

A) Ciastka.

O šalátových prípravách.

898. Kelový šalát.

Každý druh zelených vecí môže sa upotrebiť na šalát, ktorý vo všelijakej podobe sa dá pripraviť. Sú šaláty surové i varené, iné sú teplé a chladné, nektoré sú miešané, druhé štyrcované, iné len z jednej zeliny, teda jednoduché. Zelené listy z kelových hlávok očistiť, vymyť a v slanej vode i s maslom na mäkko uvariť, na mise nechať odtiecť a vystydnuť, na štvrtky rozkrájať, hluby vykrojiť a štvrtky na misu ukladať. Z vajec na tvrdo uvarených žltky prez sito pretrieť do nádoby a s brabantským olejom rozmiešať, bilky zeleného petrželu, tarkanu a pimprnelu vo vrelej vode obvariť, odcedit, studenou vodou premyť, posekať a prez sitko k žltkom pretrieť, pridať tlčeného korenia, to s dobrým vínovým octom rozmiešať, posoliť, ním kél poliať a dať k pečenke jako šalát.

899. Karfiolový šalát.

Zelené karfiolové ruže oblúpať, vymyť a v slanej vode s čerstým maslom natoľko uvariť, aby jednu ružu tvorilo.

Omáčka sa urobí dľa predošlého spôsobu a ňou poliaty karfiolový šalát dá sa k pečenke.

900. Špárgový šalát s karfiolom.

Na šalát sa môže upotrebiť zelená a tenká špárga, ktorá sa očistí, umyje, na kúsky vo veľkosti lieskovca pokrája, hlavy sa nechajú celé — a v slanej vode na mäkko uvarí. Po odvarení na sito odcedif, studenou vodou premyť, nechať odtiecť, do vysoka dať na misu, vôkol obložiť dľa predošlého predpisu uvareným karfiolom a vôkol poliať tou istou omáčkou.

901. Uhorkový šalát.

Pri chystaní uhorkového šalátu nazdávajú sa mnohí, že obielené a pokrájané uhorky majú aspoň za hodinu zasolené stáť, čo je veľká chyba. Keď uhorky v slanej vode stoja, stvrdnú ony jako kremeň a to žalúdok nepretrovi, preto nedostávajú nemocní uhorky, ponevráč sú pre žalúdok ťažké. Pred nastolovaním obielené a pokrájané uhorky v nádobe s olejom a s octom smiešať, posoliť, tlčeným korením posypať a dať na stôl.

902. Uhorkový šalát so smotankou.

Obielené a na tenko pokrájané uhorky dať do nádoby, pridať pár ližíc dobrého octu, kyslej smotanky a drobno pokrájanej pažitky, to posoliť, spolu smiešať a po vrchu tlčeným korením alebo paprikou posypať.

903. Krumplový šalát.

Obkružlené uvarené krumple na tenko pokrájať, na misu do vysoka poukladať, vôkol drobno pokrájanou cibuľou obložiť, dva prez sito pretreté žltky s olejom a octom smiešať, posoliť, okoreniť a týmto krumple poliať.

904. Drobný zelený šalát s krumplami.

Obkrúžlené a na tenko pokrájané krumple na misu do okrúhla poukladať, žeruchu alebo iný drobný šalát očistiť, vymyť a nechať odtiecť, dať do prostriedku, žltky s olejom rozmiešať a pokračovať jako zvýš stoji.

905. Hlávkový šalát.

Zelené listy hlávkového šalátu očistiť a poriadne vymyť, nechať odtiecť, každú hlávku na štvoro rozkrojiť a na misu do vysoka poukladať. Žltky s olejom rozmiešať a ostatnie sa urobí jako zvýš stojí.

906. Obarený hlávkový šalát so slaninou.

Prichystaný šalát na misu poklásť, na kocky pokrájanú a na žlto upraženú slaninu octom zaliať, posoliť, nechať svariť, týmto šalát poliať, zakrytý na teple nechať stáť, ocot z neho do nádoby zcediť, v nej zvariť a zas ním poliať, dľa potreby i ďalej tak pokračovať, šalát však nesmie byť uvarený. Šalát sa obloží na tvrdo uvarenými a na križalky rozkrojenými vajcami

907. Hlávkový šalát so smotankou.

Očistený a umytý hlávkový šalát na štvoro rozkrojiť, z vody vytlačiť a na misu do vysoka poklásť. Kyslú smotanku smiešať s octom za pár ližíc a tlčeným cukrom za ližicu, to trochu posoliť, pridať drobno krájanej pažitky, týmto šalát poliať a vôkol vajcami obložiť.

908. Miešaný šalát.

Ťapky z cukrového hrachu a toľkože zelenej fazule očistiť, na podlhovaté rezanky pokrájať, oboje v slanej vode osobite obariť, odcediť, studenou vodou premyť a na stranu

odložiť. Uvarené krumple okružliť a na tenko pokrájať; suchú bielu fazuľu na mäkko uvariť a nechať vystydnuť; pár hlávok šalátu očistiť, vymyť a na križalky rozkrájať. Haringa vo vode vymočiť, očistiť, od kostí oddeliť, rozklopať a do obaranca skrútiť; sardely očistiť, rozlúštiť a osti vybrať, konečne na tvrdo vajcia uvariť. Prichystané šalátové prídavky sa tak na misu usporiadajú, aby každé osobite bolo a síce: šalát na prostriedok do vysoka poklásť, na osobitné kôpky dať suchú fazuľu, zelený hrach, krumple, zelenú fazuľu a vôkol všetkého vajcia; na kolečká pokrájaného haringa na šalát poklásť, sardely na fazuľu a krumple, dľa č. 898 urobiť omáčku a týmto celý šalát poliať.

909. Štyrcovaný šalát z krumpiel.

Mnoho krumpiel tým sposobom uvariť, aby boly i celé i dosť mäkké; olúpané nechať vystydnúť, na tenké listy krájať, okrúhlym dlábatkom vykrajovať kúsky vo veľkosti krajciara a na tanier odložiť. Toľkože kúskov sa vykrojí i z uvarenej cvikle, ostatnie krumple na hrubé rezance pokrájať a odložiť. Okrúhla furma zapraví sa do ľadu, do nej na pol prsta zvýše naliať čistého aspiku a nechať stuhnúť, na okrúlo vykrojené krumple na špikadlo zapchnúť, do aspiku omočiť a do furmy na okrúhlo priliepať; povyše krumpiel práve tak urobiť s cvikľou a tak pokračovať, kým nebude celá furma vyfutrovaná. Z vajec na tvrdo uvarených bielky na tenké listy pokrájať, z týchto mesiačky vydlabať a na dno furmy do venca klásť, medzi to klásť z peklovaného jazyka vykrojené uhlaté kúsky, celé aspikom pokvapkať a nechať stuhnúť. Prez sito pretreté žltky s olejom rozmiešať, pridať pár ližíc tarkanového octu a aspiku, to na chladnom spolu smiešať, pri stuhnutí s krumplami pozorne smiešať, pridať za hrsť kaprlov, na rezanky pokrájaných očistených sardiel, peklovaného jazyka a haringa, to dať do furmy, aspikom zaliať a nechať stuhnúť. Pred nastolovaním omočiť furmu do letnej vody, na misu vyvrátiť a s pečenkou dať na stôl.

910. Štyrcovaný šalát na zahradnícky spôsob.

Peknú žltú mrkvu a bielu repu očistiť, na tenké listy pokrájať, oboje osobite vydlabať a v slanej vode obvariť, aby nebola ani mäkká ani tvrdá; odcedené premyť studenou vodou a nechať odtiecť. Furmu postaviť do ľadu, do nej naliať aspiku, a keď aspik stuhne, vyfutruje sa týmto jako zvýš stojí. Karfiol v slanej vode obariť, po vystydnutí týmže spodok furmy vyložiť, aspikom pokvapkať a nechať stuhnúť. Ťapky z cukrového hrachu a toľkože zelenej fazule na rezanky pokrájať, tieto jako i špárgové hlávky osobite v slanej vode obariť, odcediť a nechať vystydnúť; uvarenú suchú fazuľu, karfiolové pozostatky a šesť žltkov prez sito pretrieť do nádoby, to s olejom dobre rozmiešať, pridať tarkanového octu, to posoliť, aspikom rozpúšťať a na ľade ustavične miešať. Keď to začína tuhnúť, prichystané prídavky sa z ľahka do tohoto smiešajú a dajú sa do furmy, to aspikom poliať a nechať stuhnúť. Pred nastolovaním furmu omočiť do letnej vody a na misu vyvrátiť.

911. Štyrcovaný šalát so suchou bielou fazuľou.

Peknú bielu fazuľu na mäkko uvariť, aby bola i celá i dosť mäkká; zakrytú nechať vystydnúť a na sito odcediť, aby odtiekla. Do ľadu sa dá furma, do nej na pol prsta zvýše naliať aspiku a nechať stuhnúť. Celú fazuľu na špikadlo sopchnúť a do rozpusteného aspiku omáčať, týmto furmu poriadne vyfutrovať, dno furmy haringom a sardelmi vyložiť, aspikom pokvapkať a nechať stuhnúť. Šesť žltkov prez sito do nádoby pretrieť, s olejom a tarkanovým octom rozmiešať, pridať aspiku, na ľade miešať a posoliť. Zelený petržel a bilky tarkanu obariť, posekať a dať k predošlému; keď to začína tuhnúť, zamieša sa do toho fazuľa, to sa dá do furmy, zaleje sa aspikom a nechá sa stuhnúť. Pred nastolovaním omoči sa furma do letnej vody a vyvráti sa na misu.

912. Cikori a andivi šalát.

Z očistenej a umytej andivije bilky nožom rozkrájať a dať na misu. Okružlené krumple vôkol obložiť, pár uvarených žltkov prez sito pretrieť, s olejom rozmiešať, octom rozpustiť a posoliť, očistený stručok cesnaku so soľou nožom rozotrieť, so žltkami smiešať a týmto andiviju poliať.

913. Zelerový šalát.

Očistený a umytý zeler do okrúhla obkrúžliť, nožom žliebky vyrezať, na okrúhle listy pokrájať a vo vrelej vode obariť, pri čom zeler chrumkavý má ostať; potom odcediť, studenou vodou premyť a do venca na misu poklásť. Konečne žltok s olejom rozmiešať, pridať pár ližíc dobrého octu a týmto zeler poliať.

914. Miešaný zelerový šalát.

Zeler prichystať dľa predošlého spôsobu; uvarené krumple obkrúžliť, fazuľu uvariť, očisteného haringa na rovnaké kúsky pokrájať a očistené i rozlúštené sardely do obaranca skrútiť. Zeler na misu do venca poklásť, do prostriedku dať fazuľu a zas do venca krumple, aby bolo zeler vidno; zas sa dá fazuľa, na vrch andivija, na to sardely, na krumple dať haringa a vôkol dať na tvrdo uvarené rozkrájané vajcia, posekaný aspik nožom na zeler poklásť, omáčku s olejom urobiť a týmto celé poliať.

915. Taljanský šalát.

K tomuto šalátu sú potrebné taljanské olivy, ktoré vyzerajú jako nezralé slivky a v súdkoch sú zapacované. Z týchto kôstky nožom tak obrezať, aby olivy v celosti ostaly; zeler obariť, artičoky očistiť, v čerstvom masle s citronovou šťavou upariť a nechať vystydnúť. Očistené sardely na kúsky pokrájať, suchú fazuľu na mäkko uvariť, úhorovú rybu (Aalfisch) na kúsky pokrájať, zeleného šalátu alebo

andivije prichystať, peklovaného jazyka na rezanky pokrájať, pár očistených mliečnych haringov na kúsky pokrájať, mlieko z nich posekať, prez sito pretrieť a s olejom rozmiešať. K tomuto na tvrdo uvarené žltky prez sito pretrieť, pridať tarkanového octu a posoliť, všetke prídavky smiešať, na misu do vysoka usporiadať a dať k pečenke.

B) Čiastka.

Mliečne prípravy v šálkach (Konsumé.)

916. Mandlové mlieko v šálkach.

Koľko je osôb, za toľko šálok mlieka má sa odmerať, s mliekom potlčené mandle rozmiešať, pridať kúsok vanilije, to pod ustavičným miešaním na ohni svariť, prez husté sito do čistej nádoby precediť a ocukriť. Koľko je prichystaných šálok, toľko žltkov sa rozmieša s mliekom v nádobe, to ešte raz precediť, týmto šálky naplniť, šálky dať do vodou naplnenej širokej nádoby do pary dať a povoľne nechať variť. Pred nastolovaním na pokrievku dať trochu uhlia, aby tekutina od vrchu trochu ožlkla, na misu položiť servyt, naň klásť poutierané šálky a pridať kávové ližičky.

917. Konsumé s vlaskými orechami.

$^1/_4$ *ú.* cukru dať do nádoby, naň naliať pár ližíc vody, nechať na ohni variť, pridať orechové jadrá a často na ohni miešať, kým sa cukor nerozpustí. To nechať vystydnuť, v mažiari na fajno potlcť, s mliekom rozmiešať a pod ustavičným miešaním na ohni variť. To prez sito precediť a ďalej pokračovať jako zvýš stojí. Takto sa prichystá i nasledovné:

918. Konsumé s lieskovými orechami.

919. Čokoládové konsumé.

$^1/_4$ *ú.* vanilovej čokolády na kúsky pokrájať, s mliekom pod ustavičným miešaním na ohni svariť, od ohňa odložiť a miešať, pokým nevystydne. Toto s potrebným počtom žltkov

rozhabarovať, ocukriť, prez sitko do čistej nádoby precedíť, týmto šálky naplniť a dať do pary. Na tenže spôsob urobí sa s kávou; keď je totiž smotanka prevarená, dá sa do nej čistá káva a to sa ocukrí. Na tenže spôsob sa urobí:

920. Konsumé s vanilovým likérom.

921. Konsumé s maraskinovým likérom.

Potrebnú mieru sladkej smotanky šálkou odmerať, na ohni zvariť, po vystydnutí so žltkami rozhabarovať, pridať likéru a cukru, to precedíť, ním šálky naplniť a dať do pary.

922. Punčové konsumé.

Do čistej nádoby dá sa za štyry kávové ližičky rusského thee, za dve šálky tekúcej vody nechá sa v nádobe uvariť a vyleje sa na thee; sladkú smotanku nechať svariť a vystydnúť. Thee zcedíť do čistej nádoby, doň dať hodne cukru, rumu, smotanky a žltkov, to spolu rozhabarovať, prez sitko precedíť, šálky naplniť a dať do pary. Ku konsumé môžu sa dať piškoty alebo iné pečivo.

923. Makový nákyp.

Na 12 lôtov cukru naliať pár ližíc vody a nechať variť, doň zavariť holbu dobre potlčeného maku, zakryté nechať parić, mliekom podlievať, pridať očistených hrozienok, drobno krájané citronové kôrky, kus čerstvého masla a citronátu, to na hustú kašu nechať uparić a od ohňa vziať, pridať jedno celé vajce a pod ustavičným miešaním šesť žltkov jedon po druhom, z bielkov sbitý tuhý sňah z ľahka do predošlého zamiešať, dať vo vymastenej furme do pary, pred nastolovaním vyvrátiť na misu a cukrom posypať.

C) Čiastka.

O ovocných prípravách.

924. Šarloty z jablk.

Potrebný počeť jablk obieliť a na rezanky pokrájať, hrozienka očistiť, mandle na rezanky pokrájať, na citrone

obrajbaný cukor potlcť a to všetko spolu smiešať. Nekoľko žemlí na tenké listy pokrájať, z týchto na okrúhlo vydlabať, nimi vymastenú furmu vyfutrovať a ostatnie žemle v masle na žlto vysmažiť. Smiešané jablká na da prsty zvýše dať do furmy a dobre utlačiť, na to dať kúsky čerstvého masla, vysmaženú žemľu, zas jablká a tak pokračovať, kým sa furma doplní. Vrch furmy žemľou zakryť, v peci na žlto upiecť, pred nastolovaním na misu vyvrátiť a cukrom posypať.

925. Šarloty z bystrických slivák.

Dobre zralé slivky prez poly prekrojiť, kôstku z ních vyňať a v ostatnom pokračovať dľa predošlého spôsobu. Slivky neni potrebné tak utláčať jako jablká.

926. Šarloty z hrušiek.

Hrušky obieliť, každú na štvoro prekrojiť a na rezanky pokrájať. Do žlto upraženého masla dať hrušky, tieto ocukriť, zakryté nechať pariť a lopatkovou vidličkou často miešať. V poly uparené hrušky dajú sa do vymastenej a žemľou vyfutrovanej furmy a ďalej sa pokračuje jako zvýš stojí. Jestli sú hrušky z dobrého druhu, neni potrebné ich pariť nechať.

927. Dulový kechl (Koch.)

Štyry dule v hrnčenej nádobe studenou vodou zaliať, v celosti na mäkko uvariť a prez sito pretrieť. 1/4 *ú.* čerstvého masla vo vajdlinku na penu rozmiešať, pridať jedno celé vajce, šesť žltkov jeden po druhom, 1/4 *ú.* na citrone obrajbaného a potlčeného cukru, v mlieku rozmočenú, vytisnutú a drobne posekanú žemľu, konečne dule; toto za pol hodiny ustavične spolu miešať, pridať rožkové omrviny a to zamiešať do tuhého bielkového sňahu. Túto massu nechať vo vymastenej furme za hodinu povoľne piecť, na misu vyvrátiť a cukrom posypať.

928. Príprava piškotového cesta ku kochom.

Zo štyroch bielkov tuhý sňah sbiť, doň dať za hrsť tlčeného cukru, roztrepané žltky a pár ližíc múky. Túto massu po vymastenom plechu rozotrieť, na žlto upiecť a vyrezať z nej tak veľké okruhlé listy (platne), aby sa mohly dať do furmy, do ktorej prinde koch. Červené víno s hrebíčkami, škoricou i cukrom variť a týmto platničky ovlažiť.

929. Čerešňový koch.

¼ *ú.* čerstvého masla vo vajdlinku na penu rozmiešať, k tomuto pridať práve toľko v mažiari potlčených mandlí, ¼ *ú.* na citrone obrajbaného a potlčeného cukru, jedno celé vajce a pod ustavičným miešaním šesť žltkov jedon po druhom. Z bielkov tuhý sňah sbiť, doň z ľahka zamiešať rožkové omrviny a toto s predošlými dobre smiešať. Vymastenú furmu mrvinami posypať, do nej dať na pol druha prsta z vyrobenej massy, na to zvýš prichystanú piškotovú platničku, po celom čerešne poklásť a pocukrovať, — čerešne nemajú sa bokov furmy dotýkať — na to zase z massy, potom platňu, zas čerešne a takto pokračovať, kým sa doplní furma od vrchu na pol druha prsta zvýše. Toto v rúre povoľne nechať na žlto upiecť, na misu vyvrátiť a cukrom posypať.

930. Višňový koch.

Kôstky z višieň vytlačiť a na riečicu klásť, aby zo saftu odtiekly. Ostatnie sa robí ďa predošlého spôsobu.

931. Marhulový koch.

Zralé marhule prez poly prekrojiť, obieliť, na misu rozkladať, tlčeným cukrom dobre posypať a zakryté nechať stáť. Massa a ostatnia príprava sa robí jako zvýš stojí.

932. Slivkový koch.

Zralé bystrické slivky prez poly prekrojiť, obieliť, kôstky vyňať a vo všetkom dľa známeho predpisu pokračovať.

933. Malinový koch.

Zralé celé maliny dať do vody, v nej za čas nechať stáť, na site nechať odtiecť a ostatnie, jako zvýš stojí, urobiť.

934. Jahodový koch.

Celé jahody cukrom posypať, zakryté nechať až k upotrebeniu stáť a v ostatnom pokračovať dľa zvýš udaného predpisu.

935. Piškotový turbán so šato.

Zo štýr bielkov sbije sa tuhý sňah, doň sa dá pod ustavičným šibaním šesť lôtov tlčeného cukru, sňah z drôtov odtriasť, primiešať varečkou dva žltky i dva lôty múky a túto massu dať do strekáča (špriecňa), ktorá má okrúhlu rúrku. Na vymastený a múkou posypaný plech vytíska sa zo strekáča massa na rovnaké kôpky (puserle) a síce nie veľmi husto jedno pri druhom, po vrchu cukrom posypať a v neveľmi horúcej peci na žlto upiecť. Z troch bielkov sbije sa tuhý sňah, doň štyry lôty tlčeného cukru pod ustavičným šibaním zamiešať, dať do papierovej škarnicle a z toho na okrúhlu misu urobiť veniec. Na veniec kladú sa puserle celkom jedon vedľa druhého, na ukladené puserle zase sa urobí sňahový veniec, na to puserle, jednotlivé dierky zaplnia sa sňahom a to sa dá do letnej pece sušiť. Dľa č. 779. urobí sa šato a pred nastolovaním tým sa naplní urobený turbán.

936. Turbán s hovädzím špikom.

V nádobe nechá sa žajdlík vody variť, do nej sa pod ustavičným miešaním zavarí toľko múky, aby z toho husté ce-

sto bolo; to sa nechá na tabli vystydnúť, potom sa rukami vymiesi, na štyry prsty šíre a na prst zhrubá sa vyvalká v takej dlžke, jaká misa sa k nemu upotrebí. Misu vajcom natrieť, na ňu do okrúhla z cesta ráf urobiť a konce vajcom natrieť, aby sa spolu držaly; to dať do letnej pece a nechať sušiť. Pred nastolovaním dá sa do kusa masla toľko múky, koľko do seba zažije; to mliekom rozpúšťať, aby nebolo ani husté ani riedke; potom od ohňa preč vziať, hneď do horúceho dať pod ustavičným miešaním 6 žltkov jedon po druhom a tlčeného cukru, z bielkov tuhý sňah sbiť, ¼ ℓ. vo vode obareného a na kocky pokrájaného špiku z ľahka do sňahu zamiešať, to dať do prichystaného ráfu, v rúre nechať upiecť a hneď po upečení dať na stôl.

937. Turbán z čerstvých pomarančových kôrok.

Z troch pomarančov kôrku obieliť, biele dolu srezať, vo vode na mäkko uvariť, v mažiari na drobno potlcť, prez sito do vajdlinka pretrieť, pridať ¼ ℓ. tlčeného cukru a štyry žltky jedon po druhom, zo šiestych bielkov urobiť tuhý sňah, to z ľahka do predošlého zamiešať a dľa predošlého predpisu pokračovať i s ráfom i s pečením.

938. Mešťanský čerešňový kuchon.

Štyry lôty čerstvého masla na penu rozmiešať, do toho zamiešať práve toľko očistených a potlčených mandlí a štyry žltky jedon po druhom. Dva lôty rozmiešaných kvasníc dať do žajdlíka letnieho mlieka, pridať za ližicu cukru a na nožový koniec tlčeného korenia, to posoliť, do predošlého precediť a toľko múky pridať, aby bolo hustejšie cesto, nežli na dolky; to zakryté nechať kysnúť. Kým táto massa kysne, vytlačia sa z čerešieň kôstky a čerešne nechajú sa na riečici odtiecť. Vymastenú tepšu alebo pekáč mrvinami posypať, z vykysnutého cesta vziať kus a celé dno vymastenej nádoby na prst zvýše natrieť, nechať trochu kysnúť, na to dať vrstvu čerešieň, tieto na citrone porajbaným tlčeným cukrom posypať, na to dať

cesto, zase čerešne a cukru, celý vrch cestom zakryť, krájanými mandľami posypať a ešte trochu nechať kysnúť. Konečne v rúre na žlto odpiecť, na kúsky pokrájať a poriadne na misu poklásť.

939. Višňový kuchon.

Z višieň kôstky vybrať a nechať odtiecť, hrebíčky so škoricou potlcť a k tomuto hodne cukru prez sito preosiať, vymastenú tepšu žemľovými mrvinami posypať, po celom dne rozotrieť dľa predošlého predpisu z toho istého cesta a nechať kysnúť, na to dať višne a posypať s miešaným cukrom, pokračovať dľa predošlého spôsobu, na žlto nechať upiecť a dať na stôl. Toto jedlo môže prísť i chladné na stôl.

940. Murinské plnky s čiernym gusom (Teufelmehlspeise.)

Dvanásť lôtov rižkaše v mažiari potlcť a prez husté sito preosiať, 12 lôtov mandlí v čistej šate vyšúchať, potlcť a prez sito pretrieť, v nádobe holbu mlieka svariť a pod ustavičným miešaním doň zavariť rižkašu. Keď toto začne hustnúť, pridať mandle, nechať trochu povariť, pridať s vanilijou potlčeného cukru, to spolu smiešať, dať na tablu a nechať trochu vystydnúť. Z tohoto sa ušúlajú plnky vo veľkosti vlaského orecha a pokladú sa na sito. Do nádoby dať kus čerstvého masla, pridať za ližičku múky a na kúsky posekanej čokolády, to dobre na ohni smiešať, vodou zaliať a dobre ocukriť. Keď sa to zvarilo, odloží sa od pary, pred nastolovaním vysmažia sa plnky v rozpálenom masle na brunátno a z masti nechajú sa odcediť. Na misu sa dá servyt, naň sa plnky do vysoka pokladú a cukrom posypú. Gus sa dá osobitne do šálky.

941. Maselné lekvárom plnené rožky.

Kôrku z rožkov obrajbať, každý prez poly prekrojiť, prostriedok do okrúhla vyrezať, lekvárom naplniť a platnič-

kou zapchať, aby nebol patrný lekvár. Takéto plnené rožky do mlieka zamáčať a na misu rozkladať, aby sa dobre rozvlažily. Tieto rožky omáčajú sa do roztrepaného vajca, žemľovými mrvinami sa posypú, pred nastolovaním sa v masle vysmažia a cukrom posypú, na misu sa složí servyt a na tento sa pokladú rožky.

942. Timbal à la Bonaparte.

Z troch vajec cesto zamiesiť, na tenko vyvalkať a na tenké rezance pokrájať; tri žajdlíky mlieka v nádobe uvariť, doň rezanky zavariť, na husto svarené odložiť od ohňa a pridať kus čerstvého masla, 4 lôty tlčených mandlí, 6 lôtov na citrone obrajbaného cukru a štyry celé vajcia, to spolu smiešať, trochu posoliť, na vymastený plech rovnako rozotrieť a v rúre na žlto upiecť. Z upečenej massy režú sa štyrouhlaté platne, najprv veľké, potom menšie, konečne najmenšie, aby pri skladaní tieto platne tvorily piramídu. 12 lôtov mandlí očistiť, tretiu čiastku t. j. 4 lôty z nich na rezanky pokrájať a ostatních 8 lôtov na drobno potlcť. 8 lôtov čerstvého masla vo vajdlinku na penu rozmiešať, do toho dať 8 lôtov na citrone obrajbaného cukru, drobno krájaný citronát a šesť žltkov jedon po druhom, to ustavične miešať a dať do tuhého sňahu, ktorý sa zo štýr bielkov sbije; k tomuto sa zamieša ešte za hrsť žemľových omrvín. Na pomastený plech položí sa veľká platňa a celá sa na tenko maslom natrie; na túto dá sa menšia a natrie sa lekvárom; konečne sa dá najmenšia na vrch a táto sa natrie teraz opísanou massou. Takto sa pokračuje ďalej, ostatnia platňa sa massou celkom obtiahne a to sa dá do pece na nekoľko minút, aby massa stuhla. Za ten čas ale všetká massa na plech ztečie, preto sa všetko z pece von vezne a platňa sa z novu massou obtiahne, krájanými mandlami celkom sa posype a nechá sa na žlto upiecť. Pred nastolovaním sa piramidy v celosti pozorne nožom z plechu na misu sošuchnú a ostrým nožom tak pokrájajú, aby podržaly svoju formu.

D) Čiastka.

O ovocných kompotoch.

943. Jahodový kompot.

Ovocné prípravy čili kompoty nastolujú sa po pečenkách jako lahôtky, iní ích zase radi jedia s pečenkou. Ku kompotu sú potrebné celé a zralé jahody, na holbu jahôd dá sa 10 lôtov cukru, na tento sa naleje za pol šálky vody a nechá sa na ohni variť, kým sa na prsty nelipká. To nechať v poly vystydnuť, doň dať jahody, pozorne spolu smiešať a zakryté nechať stáť. Pred nastolovaním jahody vybrať na misu alebo do šálky a saftom ích poliať.

944. Malinový kompot.

Dobre zralé a celé maliny navyberať, dať do studenej vody, v nej nechať za čas stáť, vybrať na sito a nechať odtiecť. Do nádoby dať 12 lôtov cukru a za pol šálky vody, to nechať variť, kým sa na prsty nelepí, pridať maliny, nechať spolu variť, vybrať na misu, čistým papierom zakryť, saft na husto vyvariť a týmto maliny poliať.

945. Marhulový kompot.

Pekné zralé marhule prez poly rozkrojiť, obieliť, kôstku von vybrať, marhule na tepšu jednu vedľa druhej klásť, tlčeným cukrom posypať a zakryté dať do horúcej rúry. Keď sú mäkké, — rozvariť sa nesmú — zakryjú sa papierom, nechajú sa vystydnúť, vidličkou na misu sa pokladú a polejú sa na husto vyvareným saftom.

946. Breskyňový kompot.

Zralé, od kôstky oddeliť sa dajúce breskyne prez poly prekrojiť, kôstku von vziať, obieliť, do studenej vody po-

klásť, vybrať na tepšu, tlčeným cukrom posypať a zakryté nechať variť. Keď sú dosť mäkké, pokladú sa vidličkou do vysoka na misu, papierom sa zakryjú, nechajú sa vystydnúť a polejú sa vyvareným saftom.

947. Čerešňový kompot.

Ku kompotom sa berú čierne čerešne, od stepôk sa očistia, vymyjú a dajú sa do nádoby. K ním sa pridajú citrónové kôrky, kus škorice, cukru a pár ližíc vody, nechajú sa variť — saftu nesmú mať mnoho — zakryté sa odložia a vystydnuté dajú sa na misu.

948. Čerešňový kompot so smotankou.

Zo stepôk očistené a umyté čerešne dajú sa do nádoby, pridá sa pár ližíc smotanky a za ližicu múky, to spolu rozmiešať, pridať škoricu, citrónových kôrok a cukru, vodou podliať, zakryté nechať na mäkko uvariť a dať na misu.

949. Višňový kompot.

Očistené a umyté višne dať do nádoby, pridať hodne cukru a citrónové kôrky, podliať vodou a dobrým vínom za pár ližíc, nechať variť — pri čom celé ostať musia — zakryté odložiť a dať na misu, na listy pokrájaným pomarančom obložiť a saftom poliať.

950. Mirabelle na kompot.

Dobre zralé mirabelle so stopkami jednu vedľa druhej na tepšu klásť, tlčeným cukrom posypať, na ne pár ližíc vody naliať, v rúre zakryté nechať pomály pariť — musia ostať celé — von vzaté nechať vystydnúť a na misu poriadne poklásť.

951. Čerstvé slivky na kompot.

Keď sú slivky dobre zapálené, dajú sa i so stopkami do vrelej vody, kôstky z nich vylúpať, slivky na tepšu klásť, cukrom posypať, povoľne nechať variť a odložiť, vystydnuté na misu i so stopkami poriadne hore koncom poklásť a husto uvareným saftom poliať.

952. Čerstvé zralé slivky na kompot.

Zo zralých slivák kožku nožom obkrájať, dať do studenej vody, vybrať a na tepšu hore stepkami jednu vedľa druhej klásť, tlčeným cukrom posypať, pár ližíc vody pridať, v rúre povoľne nechať variť, nechať vystydnuť, poriadne na misu poklásť a na husto vyvareným chladným saftom poliať.

953. Jablčkový kompot.

Potrebný počet jablk na štvoro prekrojiť, z prostriedku na rovno vyrezať, kožku hladko skrojiť, jablká do studenej vody poklásť, vybrať do nádoby, na ne vytlačiť citronovú šťavu a v nej ich poobáľať, priďať na citrone obrajbaný cukor, bieleho vína a trochu vody, na mäkko uvariť — avšak križalky musia ostať celé — zakryté odložiť, nechať vystydnúť, na misu do vysoka poklásť a na husto vyvareným saftom poliať.

954. Parené jablčka s hrozienkami.

K tomuto vyberú sa jablčka rovnakej veľkosti, prostriedok z nich dlábatkom vybrať, do nádoby dať kúsok čerstvého masla, doň jablčka jedno vedľa druhého poklásť a zakryté z oboch strán na žlto nechať uparíť. Veľké i malé hrozienka očistiť, vymyť a v šate medzi rukami vytlačiť, tieto jako i cukru dať k jablčkam, pridať bieleho vína a trochu vody, nechať na mäkko uvariť — pri čom celé ostať musia — na misu poklásť a saftom poliať.

955. Jablčkový bieré na kompot.

Mašanské jablká obielif, do nádoby na kúsky pokrájať, na ne naliať za pohár vína, v tom ich nechať na kašu rozvariť, prez sito do čistej nádoby pretrel, k ním pridať na citrone obrajbaného cukru a očistené hrozienka, v tom nechať na husto variť a nožom na mise uhladiť. Očistené mandle prez poly rozštiepiť a na roztretú jablčkovú massu poriadne poklásť, cukrom posypať a rozpálenou lopatkou na žlto pripiecť. Žemle na tri uhly nakrájať, v masle na žlto vysmažiť a nimi kompot vôkol obložiť.

956. Voňavé hrušky na kompot.

Z hrušiek rovnakej veľkosti prostriedok vykrojiť, kožku z nich na hladko srezať, stopky zarovnať, do studenej vody klásť, von vybrať do čistej nádoby, v citronovom safte poobálať, na ne poliať polovic vody, pridať na citrone obrajbaný cukor, zakryté nechať na mäkko uvariť a vystydnúť, na misu do venca poklásť a vyvareným saftom poliať.

957. Voňave hruštičky na kompot.

Tento druh hrušiek je pre mnohé ruky nemilý, avšak kde sa má dobre a chutne variť, tam sa nesmie žiadna práca odkladať. Z hrušiek kožku srezať, stopky zarovnať, do studenej vody klásť, von vybrať do nádoby, v citronovej šťave poobálať, pridať na citrone obrajbaný cukor, vína a vody, nechať na mäkko uvariť a v safte vystydnúť, aby ostaly pekné biele. Konečne na misu stepkami hore do venca poklásť a vyvareným saftom poliať.

958. Jablčkový bieré s hruškami na kompot.

Jablčkové bieré sa urobí dľa č. 955. a hruštičky dľa predošlého spôsobu. Keď je bieré na mise, obloží sa vôkol hruškami a na tieto sa vyleje na husto vyvarený saft.

959. Parené rompy na kompot.

Každú hrušku na štvoro rozkrojiť, prostriedok vyrezať a kožku do hladka skrojiť. Do nádoby dať kus čerstvého masla, v ňom zakryté a ocukrené hrušky nechať pariť a často potriasať, aby i žltú barvu maly i dosť mäkké boly; takto pripravené pokladú sa do vysoka na misu.

960. Kaštanový kompot.

Z pekných taljanských kaštanov vrchniu kôrku zrezať, kaštany vo vrelej vode nechať stáť, po jednom vyberať a druhú kožku z ních sobrať. Do nádoby dať 12 lôtov cukru a pár lížíc vody, to nechať variť, kým sa na prsty nelepí; do toho dať kúsok vanilije, kaštany jedon vedľa druhého do tepše poukladať, rozpustený na ne cukor vyliať, zakryté nechať v neveľmi horúcej rúre pariť, na misu poklásť a cukrovým saftom poliať.

961. Pomarančový kompot.

Oranže prez poly prekrojiť, oranžové polovičky na tenké listy krájať, na misu do vysoka ukladať a tlčeným cukrom posypať.

962. Suché slivky s pomarančom na kompot.

Viacráz umyté slivky dať do nádoby, na ne naliať vody pridať kus škorice, ocukriť, na mäkko uvariť a nechať vystydnuť. Na listy pokrájaný pomaranč na misu do okrúhla poklásť, do prostriedku dať slivky a celé cukrom posypať. Tak sa urobí i nasledovné:

963. Pomaranč s jablčkami na kompot.

XII. Oddelenie.

O nápojoch.

A) Čiastka.

Teplé nápoje.

964. Teplý punč (čáj.)

Z dvoch pomerančov kôrku pozorne obkrájať, aby nič bieleho na nej neostalo, a dať do misy. Na pol funta cukru naliať žajdlík vody, to na chytrom ohni variť, kým sa na prsty nelepí, potom vyliať do misy na kôrky a zakryť. Do kastrola dať dva funty cukra, naň naliať dve holby vody, nechať variť a nečistotu z vrchu soberať. Do čistej nádoby dajú sa dva lôty rusského thee, naň naliať vrelej tekúcej vody a zakryté nechať stáť. Na ohni do cukrovej vody zamieša sa šťava zo šiestych citronov, flaša rumu, pomerančové kôrky a ku koncu pripravený thee, do vody zamočený čistý servyt sa vyšmíka, cezeň sa tekutina do čistej nádoby precedí a poháre sa naplnia, čo sa užíva pri plesoch a iných zábavách.

965. Teplý punč s vajcami.

Pol funta cukru na pomaranči a dvoch citronoch obrajbať, obrajbanú čiastku soškrabať a ostatní cukor potlcť, prez sito do vajdlinka preosiať, pridať k tomu obrajbaný cukor a so 16 žltkami na penu smiešať. Keď dľa predošlého predpisu urobený punč je teplý, vajcová massa pod ustavičným miešaním doň sa vleje a drôtami sa šibe, kým sa dobre spolu smieša, pri čom sa nesmú žltky srazić; konečne sa do pohárov nalieva.

966. Punč s burgundským vínom.

Z dvoch oranžov obkrojené kôrky dať do šálu, pol funta cukru tak dlho variť, kým sa nelepí, potom na kôrky vyliať

a zakryť. (Cukor na lipkavo uvarený menuje sa sirup.) Pol druha funta cukru dať do nádoby, naň naliať holbu vody, nechať variť a nečistotu dolu sberať. Do toho sa vytisne zo šiestych oranžov šťava, doň sa precedí thee, pridajú sa dve flaše burgundského vína a pol flaše araku, to sa všetko spolu smieša, dá sa na oheň a prez servyt precedí sa do šálu.

967. Anglický punč.

Zo štýr oranžov a štýr citronov obkrojené kôrky dajú sa do čistej nádoby, dva funty cukru vyvaria sa v dvoch holbách vody na sirup, k tomu sa pridajú dve flaše vína, jedna flaša araku a z oranžov i citronov šťava, to spolu smiešať, zakryté na horúcom mieste za hodinu nechať stáť a do šálu precedíť.

968. Punč so šampanským vínom.

Pol funta cukru dať do nádoby, naň naliať dve holby vody a vyvariť na sirup; pridať jednu flašu šampanského vína a pol flaše araku, zo šiestych citronov šťavu vytlačiť, spolu na ohni rozmiešať a prez servyt do šálu precedíť.

969. Teplé víno.

Z citrona a oranža obkrájané kôrky, kus škorice a hrebičky dať do čistej nádoby, pridať funt cukru a dve flaše dobrého vína, zakryté na horúcom mieste za hodinu nechať stáť, do vody servyt zamočiť a cezeň do šálu precedíť.

970. Lemonáda.

Do holby čistej horúcej vody z troch citronov šťavu vytlačiť, s pol funtom cukru pomiešať a prez servyt do šálu precedíť. — Ohľadom ocukrovania niet pri nápojoch ostrého predpisu, ponevráč má dakto rád viac lebo menej sladký nápoj a podľa toho sa má aj cukor do nápoja dávať.

971. Poľské thee.

Dve holby piva a holbu bieleho vína dať do čistej nádoby, pridať kus škorice a citronové kôrky, a zakryté nechať variť. Pol funta potlčeného cukru preoseje sa do nádoby, do tohoto sa osem žltkov jedon po druhom na penu mieša, k tomu pod ustavičným miešaním dá sa pivo, pol žajdlíka sladkej smotanky a citronová šťava, to spolu na ohni drôtom šibať na penu, dobre horúce od ohňa odložiť, doň dať za pohár maraskinového likéru a miešať, aby trochu vychladlo. Konečne sa prez sito precedí do šálu.

972. Hoplpopl.

Dve holby sladkej smotanky s kúskom vanilijou uvariť, pol funta potlčeného a preosiatého cukru dať do vajdlinka, tento so 16 žltkami na penu rozmiešať, do tohoto vriacu smotanku pod ustavičným miešaním vliať a na teplom mieste drôtami šibať, aby sa dobre penilo. Toto prez sítko do čistej nádoby precediť, šálky naplniť a pri zábave paničkám servirovať. K tomuto sa môže pridať rumu alebo likéru, čo od chuti závisí.

B) Čiastka.

Chladné nápoje.

973. Cisársky punč.

K tomuto punču sú potrebné dobré vína, ktoré u kupcov vo flašách sa predávaju, a síce: dve flaše bordó, za flašu francúzskej šampanije, araku alebo pol flaše rumu, flaša maraskinového likéru a tri funty cukru, na ktorom sa štyry pomeranče a štyry citrony obrajbú, z nich jako i z jedného ananasu vytlačí sa šťava, cukor na kúsky posekať a dať do nádoby, naň naliať holbu vody a nechať stáť, pokým sa nerozpustí, spomenuté prídavky s ním smiešať, prez servyt pre-

cedit', flaše naplnit', špuntom zapchat a do posekaného ľadu na chladné miesto zapravit'.

974. Chladný punč s vajci.

Pol druha funta potlčeného a preosiateho cukru dat do kotlíka, v ktorom sa sňah sbíjava; do neho dat dve celé vajcia, štrnást na penu rozmiešaných žltkov, za flašu bordo, pol flaše araku, z dvoch oranžov a dvoch citronov vytlačenú šťavu a žajdlík vody, to všetko s cukrom dobre spolu smiešat a drôtami na ohni šibat, pokým sa nevidí, že sa už má svarit'. Potom od ohňa preč vziat a ustavične šibat, pokým v poly nevystydlo; to prez sito do čistej nádoby precedit a ďalej drôtami šibat, pokým celkom nevystydne. Tento nápoj dáva sa do pohárov.

975. Kardinálsky punč.

Na funt cukru naleje sa za dve flaše rynského vína (Rheinwein) a zakryté nechá sa na ľade stát. Flašu šampanije do ľadu zapravit', z dvoch oranžov kôrky obkrájat a dat do čistej nádoby, pol funta cukru so žajdlíkom vody na sirup vyvarit', na kôrky vyliat a zakryté nechat vychladnut. Konečne so šampanským vínom smiešat, prez servyt precedit a dat do ľadu.

976. Kardinálsky punč s anonasom.

Z anonasu sobraté kôrky dat do nádoby a zakryt', z pol funta cukru urobit' sirup, vriaci na kôrky vyliat a zakryté nechat stát. Na tenké listy pokrájaný ananas na tanier poklást, tlčeným cukrom posypat a punč urobit' ďa predošlého spôsobu. Keď bude potrebné, precedí sa sirup do punču, spolu sa pomieša, do pohárov sa naleje a k nemu sa osobite pridá prichystaný ananas.

977. Biely punč.

Z dvoch oranžov a dvoch citronov tenko obkrojené kôrky dať do čistej nádoby, na ne naliať funt na sirup vyvareného cukru a zakryté nechať stáť. Dva lôty thee dať do čistej nádoby, na ne naliať žajdlík vriacej vody a zakryté nechať. Do sirupu sa dá z citronov i oranžov vytisnutá šťava, precedený thee a potrebná miera rumu — dľa tohoto predpisu má byť všetkého spolu tri žajdlíky, teda pre viac osôb chystá sa všetko vo väčšej miere — pikslu, v ktorej sa robieva mrazivo (Gefrorenes), zapraviť do zasoleného ľadu, na vrch sa dá papier a zakryje sa vrchnákom, to v ľade krútiť a polo zamrznuté čistou varechou rozmiešať, aby to bolo riedko jako kaša. V kotlíku zo 6 čerstvých bielkov tuhý sňah sbiť, pod ustavičným bitím do neho dať za hrsť tlčeného cukru, takýto sňah do punču z ľahka zamiešať a poháré naplniť.

978. Sillebub pri zábavách na pitie.

Za dve flaše rynského vína s dvoma holbama sladkej neprevarenej smotanky spolu smiešať, dva citrony na funte cukru obrajbať, tento potlcť, prez sito preosiať, do predošlého zamiešať a zakryté nechať na ľade za hodinu stáť. Potom sa to vyleje do kotlíka, v ktorom sa sňah robieva, na ľade sa ustavične drôtami šibe a dobre rozpenené dáva sa do pohárov.

979. Lemonáda z oranžov.

Dve pomaranče z ľahka na cukre obrajbať, z troch oranžov šťavu do čistej nádoby vytlačiť na ňu naliať dve holby studenej vody, s cukrom smiešať, prez servyt precedíť a do pohárov nalievať. Na tenže spôsob sa urobí z citronov citronáda.

980. Mandlové mlieko pri zábavách.

Štvrť funta mandlí obariť, kožku z nich slúpať, v čistej vode vymyť, pridať niekoľko očistených horkých mandlí, to v mažiari na fajno potlcť a pri tlčení pridávať po kvapke vody, aby boly tlčené jako maslo. Z mažiara sa vyberú do čistej nádoby, s troma žajdlíky čistej vody sa rozmiešajú a nechajú sa za hodinu stáť. Servyt do vody zamočiť, prezeň mandlovú tekutinu do čistej nádoby vytlačiť, servyt ešte pár razí do vody omočiť a dobre vytlačiť, pridať cukru a miešať, pokým sa cukor rozpustí. Týmto biele flaše naplniť a do pohárov nalievať. Toto mlieko je dobré proti kašľa a boleniu pŕs.

981. Jablčková voda.

Dvacať mašanských jabĺk vo vode umyť, neobielené na tenké listy do čistej nádoby pokrájať, na ne naliať tri holby vody a zakryté nechať za štvrť hodinu variť. Toto prez sito do čistej nádoby precedíť, pridať pol funta na citrone obrajbaného cukru, prez servyt precedíť a do pohárov nalievať. Tento nápoj je dobrý proti kašľu.

982. Jačmenná voda.

Do čistého hrnca naliať štyry holby vody, do vrelej zavariť funt jačmeňa, popukaný jačmen prez sito do čistej nádoby precedíť a nechať usadnuť. Čistá voda na vrchu sleje sa do druhej nádoby, ocukrí sa vedľa ľúbosti, pridať citronovej šťavy a upotrebiť na pitie.

983. Orgeade.

Jačmenú vodu prichystať dľa predošlého spôsobu, 12 lôtov očistených mandlí v mažiari na fajno potlcť jako ku mandlovému mlieku, s jačmennou vodou rozmiešať, prez servyt

precedit, do vody pár razí omočit a dobre vytlačit, dľa potreby osladit a dať do čistej flaše.

984. Chlebová voda.

Na tenke listy pokrájaný chlieb na žltobrunatno užiarit a dať do čistej nádoby, naň vliať dve holby vriacej vody, zakryté nechať vystydnúť, prez servyt precedit, vedľa lúbosti osladit a takú k pitiu upotrebit.

XIII. Oddelenie.

O kvasení, zaváraní, octe a hubách.

A) Čiastka.

O kvasoch a závarkoch.

985. Uhorky s nácestou zakvasit.

Uhorky z oboch koncov obrezať, prez prosriedok nožom prepichnúť, dať do nádoby, vrelú vodu na ne vyliať a nechať vystydnúť. V letnej vode kus nácesta rozrobit, na spodok dať kôpru a višňového listu, do toho dať uhorky, posolit, na vrch dať kôpru, višňového listu a čierneho chleba, zakryté za pár dní na teplom mieste nechať stáť a po vykysnutí na studenom mieste držať.

986. V octe kvasené uhorky.

Uhorky prichystať dľa predošlého spôsobu, obarit a nechať vystydnúť. Dobrý vínový ocot, polovic toľko vody, celé korenie všelijakého druhu a bobkový list spolu varit, pridať voňavé zeliny, do hrnca na spodok dať kôpru a višňový list, do toho dať uhorky, na ne letný ocot vyliať, aby uhorky zakryté boly, na vrch dať kôpru a nechať na teplom mieste alebo slnci za pár dní stáť.

987. Uhorky do súdkov na zimu zapraviť.

K zapraveniu uhorôk je potrebný toľký počet, aby sa súdok mohol od razu doplniť. Uhorky majú byť zdravé a strednej veľkosti, dajú sa do koryta, na ne sa naleje svarená voda, v nej sa varechou obracajú — toľko vody má byť, aby v nej plávaly — a nechajú sa za hodinu v nej stáť; potom sa voda z nich spustí. Súdok má byť čisto vymytý a suchý, prichystať čierneho i bobkového korenia, dumbieru, bobkového listu, kôpru, višňového listu, železnej kapusty (Eisenkraut), materinej dúšky a chrenových koreňov. Na spodok súdka dať zo všetkého korenia, na to kôpru, višňového i viničného listu a pár kuskov chrenu. Uhorky jednu vedľa druhej uložiť v jeden rad, na to list a kôpor, zase uhorky a tak pokračovať kým sa súdok doplní. Na vrch dať kôpru a listov na pol druha prsta zvýše, vôkol chrenu a zo všetkého korenia, aby bol súdok plný. Do kotlíka dať dobrého vinového octu a polovicu toľko vody, to posoliť, nechať pár kochlov na ohni vyhodiť, vystydnuté naliať do súdka, na vrch dať čistú handričku a súdok zašpuntovať. Uhorky majú sa na úvetrí držať a súdok každý deň pokotúľať; aspoň za štrnásť dní sa má pozor dať, aby uhorky od vrchu neboly suché, preto sa má prevarený ocot dolievať. Keď začínajú plesnieť, handričku z nich vyplákať a pleseň z vrchu sobrať. Kto má rád uhorky so zelenou paprikou, obarí sa táto vrelou vodou, v nej nechať trochu stáť a potom medzi uhorky z nej dávať. Je tiež jeden druh paradajôk, ktoré vyzerajú dľa veľkosti jako laské orechy; tie sa môžu s paprikou pomedzi uhorky dať. Mnohý chcú uhorkám zelenú barvu tým dodať, že dajú do súdka kúsky medi alebo par krajciarov, čo neni nič inšie, jako nebezpečný jed. Dľa tohoto predpisu môže mať každý bez všetkého pridávania medi tie najkrajšie uhorky.

988. Drobné uhorky do pohárov zapraviť.

Drobné uhorky obariť, zvýš spomenuté k uhorkám potrebné prídavky a na dve alebo trí holby veľké poháre so

širokým hrdlom prichystať. Na dno pohára dať z prichystaných prídavkov, na to ukladať uhorky, pomedzi klásť papriku s paradajkami, všetko tuho naplniť a tak až do vrchu pokračovať. Na vrch dať spomenuté prídavky, pohár naplniť prevareným octom, dobre vymytým mechúrom zapchať, motúzom pevne zaviazať a na suché miesto odložiť; po vykysnutí doleje sa prevarený ocot.

989. Miešané uhorky do pohárov zapraviť.

Po obkrúžlenej žltej mrkve nožom žliebky vyrezať, na koliečka pokrájať a v slanej vode obariť; karfiol na malé ražičky očistiť a obariť; tak tiež dobré zelené paradajky obariť. Do pohára na dno dať zvýš udané uhorkové prídavky a celé korenie, na to klásť uhorky s paradajkami i paprikou, a to nekoľkými višňovými listami zakryť. Mrkevné koliečka vôkol v pohára postavať, zase vrstvu uhoriek s paprikou a paradajkami uklásť, na to zase listy, vôkol z karfiolu urobiť ráf, zase uhorky a tak pokračovať až do vrchu. Celé sa prikryje zvýš udanými prídavkami, naplní sa prevareným octom a zaviaže sa mechúrom.

990. Uhorky vodové na zimu zapraviť.

Na zapravenie berú sa zdravé a nie flakovité uhorky. V kotle svarená voda vyleje sa na uhorky, ktoré musia byť celkom ňou zakryté; zelenú papriku a zelené paradajky tiež vo vode obariť, v nej nechať vystydnuť a odtiecť, prichystať višňového listu, kôpru, železnej kapusty, hroznové listy a mladých hroznových konárikov, chrenu, čierneho korenia a ďumbieru; na spodok súdka alebo pohárov dať korenie a spomenuté zeliny, na to ukladať uhorky, pomedzi dať paradajky a papriku, na to vrstvu týchže zelín a zase uhorky, tak pokračovať až do vrchu a celé prikryť spomenutými zelinami, korením a chrenom na pol druha prsta zvýše. Za ten čas v kotle svariť tekúcu vodu so solou má byť dobre slaná a

tuto na uhorky naliať. Jestli sú uhorky v pohároch, tieto sa mechúrom zapchajú, kdežto súdok prikryje sa čistou handričkou a dobre sa zašpuntuje. Potom sa nechajú na úvetrí stáť, po vykysnutí doliať spomenutou vodou a dľa potreby z ních brať. Takéto uhorky držia sa až do jary.

991. Čerstvé uhorky s olejom a octom na zimu prichystať.

K tejto príprave nemajú byť uhorky ani veľmi mladé, ani z horkého druhu. Také uhorky obieliť, na tenké listy pokrájať, zasoliť a nechať za čas stáť; čistýma rukama vodu z ních vytlačiť, dať do čistej nádoby a naliať na ne toľko vínového dobrého octu, aby neboly ani málo ani mnoho kyslé. K ním sa zamieša čerstvý brabantský olej a tlčené čierne korenie, naplnia sa do pohárov, mechúrom sa zaviažu a nechajú sa na chladnom a suchom mieste stáť.

992. Zelenú fazuľu do pohárov zapraviť.

Fazuľa k zapraveniu má byť mladá; preto keď sa fazuľa, ktorá nemá šupy, začiatkom augusta zasadí, dorastie ona dosť veľká a je k zapraveniu najlepšia. Oba konce fazule obrezať, do kotlíka postaviť vody, túto posoliť, do vriacej dá sa fazuľa, zakrytá odloží sa od ohňa, nechá sa vystydnuť a vyleje sa na sito, aby z vody ztiekla. Potom sa pokladie do čistých pohárov, zaleje sa prevareným octom a poháre sa mechúrom obviažu.

993. Miešanú fazuľu do pohárov zapraviť.

Všetko sa tak prichystá jako pri zapravení miešaných uhorôk, raz sa dá vrstva fazule, potom kolečká mrkvy, na to uhorky s karfiolom a tak pokračovať dľa spomenutého spôsobu. S melirovaním čili ukladaním má sa tak zachádzať, aby všelijaké vrstvy zelín cez sklo v poriadku vyzeraly; poháre prevareným octom naplniť a mechúrom zapchať. K pre-

vareniu octu možno dľa ľúbosti i korenia pridať a spolu svariť. Miešané závarky sú preto dobré, poneváč často niet toľko pohárov, aby sa mohlo všetko osobite zakvasiť, pri miešanom závarku ale je každá zelina pri ruke.

994. Karfiol do pohárov zapraviť.

Nasledovné prípravy dajú sa do pohárov, môžu sa dať do pary, nechajú sa raz svariť, odložia sa k vystydnutiu, vyberú sa von a odložia sa na suché miesto. — Karfiolové ružičky môžu byť aj menšie, zelené z nich sa očistí, karfiol sa dá do zvarenej slanej vody, nechá sa za pár minút variť a zakrytý vystydnuť. Potom sa z vody vyberie na čistú šatú, poriadne sa do pohárov kladie, s korením svarený a vystydnutý okot naleje sa naň, pohár sa mechúrom zaviaže a na suché miesto odloží.

995. Šampiony do pohárov zapraviť.

Šampiony do pohárov majú byť zatvorené a dobre tvrdé; korenky obrezať, šampiony vymyť, na šatu poklásť, z vody vytlačiť, vrch šampionov drobnou solou obrajbať a citronovou šťavou ovlažiť. Do nádoby dať octu a citronovej šťavy, to posoliť, nechať svariť, pridať šampiony, tieto po jednorazovom svarení od ohňa preč dať, papierom zakryť, nechať vystydnuť, vybrať na čistú šatu, do pohárov poriadne poukladať, prez šatu precediť ocot, v ktorom sa šampiony obáraly, k tomu priliať čerstvého octu a trochu vody, pridať miešaného celého korenia, to na ohni svariť, chladné na šampiony naliať a mechúrom poháre zaviazať.

996. Mladú kukuricu do pohárov zapraviť.

Keď je kukurica ešte v mlieku, zavarí sa očistená do svarenej slanej vody; pri vyhodení pár kochlov vezne sa od ohňa preč, papierom sa zakryje, nechá sa vystydnúť a na site odtiecť. Potom sa poriadne do pohárov pokladie, ocot s

miešaným korením sa svarý, chladným naplnia sa poháre a mechúrom sa zaviažu.

997. Drobnú cibuľu do pohárov zapraviť.

Do pohárov sa bere biela cibuľa vo veľkosti lieskových orechov, túto očistiť, posoliť, na ňu polovic octu a polovic vody naliať, na ohni svariť a zakrytú na chladno odložiť. Po vystydnutí na sito vybrať, do bielych pohárov poklásť, biely ocot s miešaným korením svariť, vystydnutým poháre naplniť, mechúrom zaviazať, na suché miesto odložiť a k hovädzine alebo pečenkám upotrebiť.

998. Miešané zelené veci do pohárov zapraviť na anglický spôsob.

Táto miešanina záleží z nasledujúcich zelených vecí: mladá turecká paprika, drobná zelená fazuľa, drobné uhorky, drobná cibuľa, mesačná mrkva, karfiolové ružičky, šaloty, mladá kukurica, šparga, artičoky, rokamble a šampiony. Všetke tieto veci očistiť, každú osobite v slanej s octom smiešanej vode obariť, osobitne ocediť, osobitne do hromádky poklásť a miešano do pohárov tak klásť, aby aj na oko cez sklo poriadne vyzeralo. Tarkanového octu s miešaným korením svariť, vystydnutým poháre naplniť, mechúrom zaviazať a na chladné i suché miesto odložiť. Tato príprava doposiela sa za drahý peniaz do iných krajov z Anglicka, preto sa tento spôsob anglickým aj menuje; poneváč ale usilovná gazdinka všetky tieto zeliny doma si môže dochovať, môže si túto prípravu i sama po anglicky shotoviť dľa prítomného predpisu na ľahký a lacný spôsob.

999. Paradajky do pohárov zavariť.

Najlepšie, keď sa od razu toľko paradajek zavarí, že potrvajú až do budúcich čerstvých. Zo zralých paradajek

zelené povyrezúvať, paradajky rozkrájať, dať do čistej nádoby na oheň a od spodku miešať, aby neprihorely. Keď začínajú hustnúť, pretrú sa cez sito a vystydnuté dávajú sa do suchých fliaš alebo pohárov, ktoré od vrchu na tri prsty majú ostať nedoplnené. Na hrdlo pohára dať čistú handričku, na to vymytý mechúr a to motúzom tuho zaviazať, aby pri varení para mechúr von nevytisla. Na dno nádoby dá sa slamy, do tejto sa poháre jedon vedľa druhého pokladú a do nádoby naleje sa toľko vody, aby v nej poháre vyše poly stály. Nádobu vo dvoje složenou šatou zakryť a nechať povoľne zohrievať, kým sa nezačnú variť, pri čom sa na to pozoruje, aby bola všade rovnaká horúčosť. Po nekoľko minutovom varení od ohňa odložiť na stranu, nechať vystydnuť, pevne zakryť, čisto poutierať a odložiť na suché miesto.

1000. Paradajky na iný spôsob zavariť.

Čisto poutierané paradajky na štvrtky rozkrájať, do pohárov so širším hrdlom klásť a potriasať, aby boly pevne ukladené. Na vrch dať čistú handričku a mechúr, to motúzom zaviazať a s varením v pare pokračovať dľa predošlého spôsobu nechať dlhšie variť. Najlepšie je brať také flaše alebo poháre, aby sa na raz na omáčku spotrebovať mohly.

1001. Ribezle na zimu zavariť.

Zralé ribezle od stopôk očistiť, do čistých suchých pohárov naplniť a potriasť, aby husto spolu boly. Na vrch dať handričku a mechúr, to pevne motúzom sviazať a so varením zachádzať jako pri paradajkách. Na ribezle v pohároch môže sa i sirupu naliať.

1002. Šťavu (šošku) do pohárov zavariť.

Šťavu čisto obrať, vymyť, z vody nechať odtiecť a krivým nožom pokrájať. Podľa toho, koľko je šťavy, nechá sa

maslo v nádobe vypražiť, penu z neho sberať a vo vypraženom masle šťavu nechať na polo smažiť. Potom sa šťava k vystydnutiu na stranu odloží a do menších pohárov naplní, poháre zapchať handričkou a mechúrom, motúzom pevne zaviazať a s varením dľa predošlého spôsobu zachádzať.

1003. Domáci senft urobiť.

Senftové semäno môže sa aj u nás dochovať a je dvojaké: brunátno a bieložltkasté; ono môže sa na jar v zahradách alebo v poli zasiať. Z obojeho druhu vziať 4 loty alebo podľa potreby aj viac, to v mažiari potlcť a prez husté sito preosiať, aby bolo jako múka fajné. Dve cibule hrebíčkami a dve hlávky cesnaku škoricou vyšpikovať, to i s nekoľkými kúskami bobkového listu dať do nádoby, na to naliať holbu tarkanového octu a dobré zakryté nechať za štvrť hodiny variť. Senftovú múku dať do čistého vajdlinka, na ňu vriacu tekutinu prez sítko precediť a tak dlho miešať čistou varechou, kým dobre shustne; hrčky nesmú byť žiadne. K tomu sa pridá 12 lotov tlčeného cukru a drobno tlčené biele i čierne korenie; ažby veľmi husté bolo, rozriedi sa tokajským vínom alebo octom, a dá sa do takých poharov, ktoré majú vlastný špunt. Poháre mechúrom zaviazať a na stranu odložiť. Čím dlhšie to v pohároch stojí, tým je lepšie; ono môže i roky trvať. Kto je zašlamovaný, ten nech užíva z neho za kávovú ližičku na lačný žalúdok alebo pred spánkom.

1004. Cibuľu so senftom prichystať.

Bielu španielskú cibuľu zo šupy očistiť a na okrúhlo na pol malého prsta rozkrájať, aby sa spolu držala, potom posoliť. Na dno pohára dá sa bieleho i čierneho korenia, pár hrebíčkov a škorice, na to celého spolusmiešaného senftu, vrstvu cibule, zase senftu a tak pokračovať až do vrchu pohára. Na to naliať octu, dvojnásobným papierom zaviazať, pár tydňov nechať stáť a k mäsu upotrebiť.

B) Čiastka.

O octe a hubách.

1005. Voňavý ocot prichystať.

Dobrý vínový ocot môže sa len z dobrého vína pripraviť a čistý môse sa dať do jedál i pre nemocných. K tomuto octu potrebné zeliny sú nasledovné: 12 lotov tarkanu, 6 lotov voňavej kapusty (Kerbelkraut), 6 lotov oranžového kvetu (dostane sa v lekárni čili apatéke), 6 lotov španielskej kapusty (Spanisches Kuttelkraut), 8 lotov baziliky, 6 lotov suturaju (táto zelina má ľúbežnú chuť a je zahradníkom známa), 4 loty rokambolu (samorastlý okrúhly cesnak), 6 lotov pinpernelu, 6 lotov tarkanových koreňov, ½ lota bobkového listu, španielskú s hrebičkami vyšpikovanú bielu cibuľu, lôt šalvije a dva loty celého do handričky zaviazaného korenia; to všetko dá sa do veľkej octovej fľaše. Zeliny musia byť suché, lež nie na slnci vysušené, ale v tôni na úvetrí. Na zeliny sa naleje 12 holbí vinového octu, od vrchu nechá sa fľaša na dlaň prázdna, potom sa tuho zaviaže, nechá sa 30 dní na slnci stáť a každý deň sa pokrúti, aby sa všetko dobre spolu smiešalo. Po triciatych dňoch dobre sa potlče za tri loty soli a 2 loty kremor tartari, to sa dá do octu a tento sa nechá ešte za 12 dní na slnci stáť. Keď je ocot očistený, zleje sa do fliaš, tieto špuntom zapchať a voskom zapečatiť. Na zeleniny dá sa zas octu alebo dobrého vína a pokračuje sa dľa známeho spôsobu. Potrebné zeliny sú v sklepoch k dostaniu.

1006. Malinový ocot.

Polovic fľaše dobre zralými malinami naplniť, na ne octu alebo dobrého vína naliať, zapchať, na slnci nechať stáť a každý deň pokývať, kým dobre neukysnú. Potom sa do čistých fliaš zleje, zapchané fľaše zapečatiť, na povstalé maliny ešte raz octu alebo vína naliať a ocot z nich urobiť.

1007. Višňový ocot s ribezlami.

Višne zo stopôk očistiť, jednu čiastku ribeziel so stopkami nechať a oboje dať spolu do flaše, pridať do handričky zaviazané hrebičky so škoricou, naplniť octom alebo vínom, na slnci nechať stáť a každý deň potriasať.

1008. Ovocný ocot.

Stromy ovocné veľký úžitok donášajú človekovi, poneváč svojím ovocím mnohé prípravy k jedlám dajú sa prichystať. Ovocie môže sa jako čerstvé sniesť, môže sa usušiť, z neho sa môže lekvár robiť, alebo konečne môže slúžiť k príprave octu. Z tohoto ohľadu zasluhuje strom potrebnú opateru, jestli jeho majiteľ chce z neho osoh brať, ktorý sa sto ráz vyplatí za vynaloženú prácu. Ponajprv musí sa strom čo najviac zachrániť pred mravci, ktoré do rozpukanej kôry vajcia nakladú, následkom toho povstanú červíci a vovrtajú sa do stromu, čím strom svoju vlhkosť a týmto i svoj život pomály tratí. Preto sa má na jaseň alebo na jar stará kôrka z ovocných stromov soškrabať; kde sú od červikov pôsobné diery, tie sa z hmloby očistia a zaplnia sa massou, ktorá sa smieša a rozrobí z hliny, vápna a popolu. Týmto sa diery zaplnia a oškrabaný strom celý zamaže, okrem toho sa suché a zbytočné konáre odpília a odpílený koniec na strome touže massou natrie. Jestli sa s ovocnými stromami, ktoré majú byť štepené alebo očkované (okulírované), týmto spôsobom zachádza, udržia sa ony za dlhý čas a donášajú hojné a chutné ovocie. — Kým neni ovocie ešte zralé, padá zo stromov lebo následkom skrpatelosti, alebo následkom vetru. Takéto z hoďajakého stromu odpadnuté ovocie hádže sa do súdka, dobre prehnité sa vyprešuje, do flaši naplní a na teplom mieste drží, pokým sa očistí a dobre prežerie. Tento ocot je preto lepší nežli obyčajný poneváč neškodí zdraviu, kdežto keď terajší umelecky robený ocot za pár týdňov v flašách stojí: stratí chuť a korenie sa sosmradí.

1009. Jablčkové víno.

Následkom hojného ovocia veľmi sa zapodievajú s ním v Horňorakússku; zdravé jablká totižto potlčú v sudoch drevenými tlkmi, nechajú to za nekoľko dní stáť a potom ich tak vytláčajú jako u nás hrozno, vytlačený saft plnia do súdkov a nechajú ho v pivnici stať. Takéto víno má hodnú vládu, poneváč je silnejšie nežli hroznové, pri tom je i na pitie dobré a zdravé; k tomu sa môžu i hrušky pridať. Kto ho nechce jako víno upotrebiť, môže ho jako ocot upotrebiť.

1010. Tarkanový ocot na zimu.

Keď je tarkan natoľko vyrastený, sreže sa z neho dľa potreby do jednej alebo viac fliaš a dá sa k preschnutiu do tône na úvetrie. Z tarkanu dá sa do polovice flaše, ostatnie sa vinom doplní až na dlaň od vrchu, flaša zaviaže sa papierom, nechá sa na slnci za tricať alebo aj za viac dní a často sa pokýva. Kde niet vínového octu, môže sa naliať dobré víno, k čomu sa pridá za ližicu soli a celé čierne korenie. Keď je ocot dosť kyslý, vleje sa do holbových fliaš a na to sa naleje ešte vína alebo octu.

1011. Čerstvé plnené smrčky.

Huby (hríby) sú veľmi osožné pre domácnu potrebu, avšak pri ních je veľká obozretnosť potrebná, aby sa pre neznámosť hríbov neupotrebily jedovaté huby. Ony sa dajú v letný i zimný čas upotrebiť k asietlam, ragó a iným prípravám. — Smrčky sú z jara prvé hríby, tieto očistené a umyté z vody nechať odtiecť a každý kus pod č. 131 udaným fášom alebo žemľovou plnenkou naplniť. Do masla sa dá drobno krájaného petrželu, na dno sa pokladú plnenkou na spodok huby, zakryté sa nechajú pariť, žĺjovým saftom sa podlejú a služia k okrášleniu (garnírovaniu) hovädziny alebo asietlí. Na pôstne dni môžu sa huby rybacím fášom natrieť.

1012. Smrčky na zimu zachovať.

Nalepená zem z korienkov sa očistí, korienky sa ihlou na niť soberú a povešajú sa na príhodné miesto, aby čím skôr uschly, ináčej by sa sčervively. Keď sú dosť suché, odložia sa v škatule na suché miesto a pri potrebovaní rozmočia sa v letnej vode. S plnením sa zachádza dľa predošlého spôsobu.

1013. Tančeky na zimu zachovať.

Zdravé tančeky zo zeme očistiť, na niť navliecť a na príhodné miesto zavesiť, aby čím skôr uschly. Pri upotrebení do letnej vody zamočiť, v masle drobno krájanú cibuľu s petržlenom upražiť, na to dať tančeky, polievkou podliať a nechať. K tomuto pridať uvarené a na rezanky pokrájané drobky z morky alebo husy, to posoliť, dľa č. 300 telacie karbanádle srobiť, toto oboje na misu do venca poklásť, s pár žltkami zalegírované huby dať do prostriedku, celé saftom poliať a jako asietlu dať na stôl.

1014. Hríby so smotankou.

Očistené a vymyté hríby na čistú šatu vybrať, z vody vytlačiť, posoliť a za čas nechať stáť. Potom z rosola vytlačiť, v múke tento poobáľať, z oboch strán na rošti odpiecť, v masle drobno krájanú cibuľu s petržlenom upražiť, pridať hríby a zakrité nechať parif. Konečne dať na ne smotanky, celé nechať spolu svarif a ku garnírovaniu hovädziny upotrebiť.

1015. Hlivy prichystať.

Očistené hlivy, ktoré obyčajne na starých stromoch rastú, so zeleným petržlenom spolu posekať, posoliť, rodu z nich vytlačiť, na gule porobiť, dať na chladné miesto a k zapraženým polievkam upotrebiť.

1016. Pesterce.

Pesterce rastú obyčajne na dreve a upotrebujú sa jako mladé do polievôk. Z vrchu šupu očistiť, tenšiu čiastku na rezanky pokrájať, v masle drobno krájanú cibuľu s petržlenom upražiť, pridať huby a nechať pariť, k tomu dať za ližicu múky, vodou zaliať, posoliť a do tohoto cesto na polievku zavariť.

1017. Čierne jelenné huby prichystať.

Čierne jelenice bývajú veľmi blanaté a neradia sa všade, okrem toho mnohé pohynú, poneváč zpod zeme na vrch nevyndú, preto je i ťažko ích naisť. Ku hladaniu týchto húb sú nektorí privycvičení a následkom tuhej vône týchto húb tam hrabú, kde ích zavoňajú. Jelenice sú po vrchu čierne a rapavé, lež sú najlepšie medzi všetkymi hubami. Jelenice sa ostrou kefou z blata vo vode vymyjú, nechajú sa odtiecť a v šate sa vytlačia. Pomerne k počtu jelenic dá sa do nádoby dobrého červeného vína, pridá sa celé korenie a nechá sa svariť. Do vriaceho vína dajú sa jelenice, po vyhodení pár kochlov od ohňa sa odložia, na vrch sa dá papier s pokrievkou, odložia na chladné miesto a nechajú sa až do druhého dňa stáť. Potom sa vybraté huby do pohárov ukladú, poháre sa naplnia tymže svareným vínom, na vrch sa dá čistá handrička s rozmočeným mechúrom, to motúzom zaviazať a v pare nechať dľa č. 999 variť i s nimi tak ďalej zachádzať.

1018. Biele jelenice zavariť.

Tento druh jelenic neni tak stály jako čierne, pri nich sa však na to musí pozorovať, aby neboly červivé, lež túhé a celé. Dobré biele víno s čiernym korením svariť, doň dať očistené jelenice, jedon kochlík nechať vyhodiť, od ohňa odložiť, vrch papierom i s pokrievkou zakryť na chladné miesto odložiť a až do druhého dňa nechať stáť. Vybraté jelenice do pohárov kláść a naplniť vínom, v ktorom sa varily, aby boly

celkom zakryté. Na vrch čistú handričku s mechúrom okrútiť, motúzom pevne zaviazať a dať do pary ďa predošlého spôsobu.

1019. Suché jelenice zachovať.

K sušeniu určené jelenice čisto obieliť, na tenké lístoky pokrájať, na sito aleho hoďajakú dasku rozklásť a na príhodnom mieste nechať usušiť; usušené jelenice do pláteného vrecka dať a na suchom mieste nechať viseť. Pri upotrebení nechajú sa trochu v letnej vode močiť, potom sa na rezanky pokrájajú, v masle sa žemľové omrviny na žlto úpražia, k tomu sa dajú huby, podlejú sa polievkou za pár ližíc a kyslou smotankou, pridá sa tlčený muškatový kvet, to trochu posoliť, z citróna šťavu vytisnuť a zakryté nechať povoľne pariť. K tomu sa pridajú uvarené a na kocky pokrájané drobky z morky, tieto jako i filé z husacej pečenky alebo telacie karbanádle pokladú sa na misu do venca, huby prindú do prostriedku a polejú sa glásom.

1020. Rídziky na zimu zapraviť.

Rídziky, ktoré medzi borievkami rastú, sú najpríhodnejšie do súdkov. Z drobných, čerstvých a očistených rídzikov korienky obrezať, spodok súdka alebo pareničky soľou a rascou posypať, na to ukladať rídzky na jednu vrstvu, túto zase soľou a rascou posypať, na to dať rídziky a tak pokračovať až k doplneniu súdka. Na vrch sa dá čisté dienko, na to sa položí kameň a súdok nechá sa na chladnom mieste stáť. Poneváč rídziky sa uľahnú, musejú sa viac razí dokladať ďa predošlého spôsobu, kým sa nedoplní súdok. Keď začinajú plesnieť, má sa handrička vyplákať a nádoba z plesne očistiť. Pri upotrebení vymočia sa v studenej vode, viacraz sa umyjú a dajú sa do šálky, na ne sa naleje octu s olejom, pridá sa drobno pokrájanej cibule a dá sa na chladnú omáčku k hovädzine.

XIV. Oddelenie.

O lekvári, suchej ovocine a pečení chleba.

1021. Slivkový lekvár.

V prvom sväzku tejto knihy udáva sa v krátkosti, jaký prospech a užitok donáša ovocie pri gazdovstve. V druhom sväzku knihy presvedčí sa každý lepšie o rozmanitosti pri zaváraní rozličného ovocia a z tejto príčiny bolo by žiaducno, aby učitelia po všetkých stranach zaoberali sa s ovocinárstvom a aj svojích žiakov v slobodnom čase poučili o štepení a očkovaní (okulírovaní) ovocných stromov. Takéto zachádzanie prekazilo by chlapcom cestu do cudzých zahrád, do ktorých ich pekné ovocie vábi, kdežto keby mali pri dome svoje ovocné stromy, vtedy by nik za cudzým nepozeral, ponevác by mal každý doma svoje ovocie po vynaloženej práci. Keď sú v jeseni bystrické slivky zrelé, je najprihodnejšie vo vinohradoch alebo v zahradách lekvár variť. K tomuto cieľu prichystá sa taký kotôl, aby sa pri miešaní okolo neho mohlo chodiť; od počiatku nedá sa doň naraz mnoho z kôstok vylúštených slivák, ktoré sa drevenou lopadkou ustavične miešajú; keď sa prvé slivky dobre povarily, dokladá sa z nich dľa potreby a po celom dne kotla sa ustavične mieša, aby od spodku neprihorely. Ponevác každý gazda vie, že sa každý rok neurodí slivák, uvarí si pri hojnej oberačke z razu viac lekváru, ktorý mu za roky potrvá a takýto lekvár musí byť dobre na husto uvarený. Ku koncu pri dováraní silne sa pozoruje na to, aby na dne neprihorel preto má byť pod kotlom voľný oheň, aby z lekváru vlhká para vyšla. Keď sa dáva do nových hrncov, musia sa tieto vriacou vodou vyparit, nechajú sa vysušiť, z vnútra sa čistým maslom vymastia a horúcim lekvárom celkom do vrchu naplnia. Takto sa nechajú za pár dní stáť, vrch sa papierom zaviaže a lekvár sa odloží na suché miesto. Keď je lekvár dľa toho predpisu urobený, potrvá on na suchom 10 do 20

rokov; pri upotrebení pokrája sa na kúsky a rozvarí sa s vodou.

1022. Slivkový lekvár na iný spôsob.

Sú roky, v ktorých sa ovocie neurodí, preto dobrý hospodár a obozretná gazdinka na to pozorujú, aby ím na jaseň neostala komora celkom prázdna, lež hneď z počiatku si zaopatria potrebné veci k vareniu na dlhší čas. Z tejto príčiny má sa lekvár i na budúce roky zaopatriť, ponevráč v čas núdzi i lekvár sa potrebuje ku všelijakým tortám a pečivám. Dobre zrelé slivky obielif, z kústok očistiť a dať do čistej nádoby, podliať vodou, na ohni pod ustavičným miešaním nechať rozvariť a prez sito pretrieť. Na funt lekvárovej massy bere sa 12 lôtov na hrubo potlčeného cukru, ten sa vmieša s lekvárom, celé sa dá spiatky do nádoby a pod ustavičným miešaním sa ďalej varí. Aby sa vedelo, kedy je dosť uvarený, dá sa z neho za ližičku na tanier; jestli sa sulcuje a neni vodovity, odloží sa na stranu. Pomerne k lekváru potlčú sa hrebičky so škoricou, to sa preoseje, pridajú sa drobno krájané citronové kôrky a lekvár nechá sa trochu vystydnúť. Čisté suché poháre naplnia sa lekvárom, nechajú sa za pár dni stáť, potom sa zaviažu, dvojnásobným papierom a odložia sa na suché miesto. Nádoby sa z tej príčiny neplnia chladným lekvárom, ponevráč na vrchu ostávajú dierky, v ktorých sa chytro pleseň chytí, kdežto z horúceho lekváru urobí sa na vrchu kôrka, tak že pleseň nemá tak chytrého prístupu.

1023. Hroznový lekvár.

Z každého zrnka dozretého čierneho hrozna vytlačí sa prstami do nádoby mäso i s jadierkami, pri čom sa kožka zo zrnka dáva do čistej nádoby, vytlačený saft ale nechá sa osobite v nádobe dobre povariť, pretrie sa prez sito, dá sa zpátky do nádoby, pomieša sa s koštičkami a nechá sa pod ustavičným miešaním variť. Keď začína lekvár hustnúť, nechá sa pod ním menší oheň, aby sa vysušil, ináčej by sa

spálil. Potom sa nechá z neho za ližičku vystydnuť a jestli sa kôrka chytá a je bliskavý, odloží sa na stranu a dá sa do sklenných alebo hrnčených nádob.

1024. Hroznový lekvár na iný spôsob.

K tomuto lekváru môže byť čierné hrozno s bielym pomiešané, zo stopôk sa očistí, da sa do kotlika a nechá sa pod ustavičným miešaním variť, kým sa dobre nerozvari, čo dosť dlhý čas potrebuje prez sito pretrieť, dať spádky do kotla, nechať variť. Keď začne brunatnu barvu dostávať, nechá sa na tichšom ohni variť a jestli sa sulcuje, nechá sa vystydnúť a dá sa do pohárov alebo hrnčených nádob.

1025. Durandzový lekvár.

Dobre zrelé durandzije zo stopôk očistiť, dať do kotla, trochu vodou podliať a celkom rozvariť. Rozvarené prez čistú riečicu pretrieť, dať zpátky do kotla, pod ustavičným miešaním variť a pri hustnutí voľný oheň pod nimi nechať; potom ním naplniť poháre alebo hrnčeky a za pár dní nechať stáť. Takýto lekvár je pre chorlavých ľudí užitočný.

1026. Hruškový lekvár z rompí.

Čierne bodky z dobre zrelých hrušiek vyrezať, hrušky na struhadle porajbať, v kotli pod ustavičným miešaním nechať variť, pri hustnutí na voľnom ohni dovárať a dobre hustý a horúci do hrncov dať.

1027. Hruškový lekvár na iný spôsob.

Dobre zrelé rompy na listy pokrájať, z červeného očistiť, dať do kotla, dľa potrebnej miery vody naliať a na ohni ustavične miešať. Dobre rozvarené prez sito pretrieť, dať zpátky do čistého kotlika na oheň, ustavične miešať a s va-

renim dľa predošlého spôsobu pokračovať. Na tenže spôsob sa varí lekvár z cisárskych hrušiek, alebo sa tieto k rompám zamiešajú.

1028. Sušené rompy.

Z rompí rovnakej veľkosti kôrku do hladka srezať, stopky zarovnať, hrušky na liesky porozkladať a po vybratí upečeného chleba z pece dajú sa do nej rompy, čeluste sa dobre zapchá a rompy sa nechajú za dva dni v peci. Dobre preschnuté veznú sa von, každá sa roztlapká, na liesky sa položí a všetky nechajú sa v prekúrenej peci sušiť. Kto si nezťažuje prácu, vyvarí kôrky z nich vo vode a precedí prez sítko, do toho sa rompy omáčajú, dajú sa zpátky na liesku a v sušení sa ďalej pokračuje. Takto usušené rompy sú o mnoho lepšie a zachovajú sa v škatuli.

1029. Sušené slivky s orechami.

Celkom zralé slivky so stepkami obrať, obieliť a kôstku von vytisnuť. Jadierka z čerstvých vlaských orechov povyberať, šupu z nich svliecť a jadro dať do slivky miesto vybratej kôstky; stopky zarovnať, slivky na liesky porozkladať, v teplej peci nechať sušiť a dľa známeho spôsobu pokračovať.

1030. Sušené slivky s mandlami.

Slivky so stopkami obieliť, z každej kôstku vytlačiť, z mandiel vo vode obarených šupu slúpať a mandle do každej slivky strčiť, naplnené slivky dať na lieske do teplej pece a na to sa má pozorovať, aby pec príliš horúca nebola, ináčej by celý saft zo slivák vyšiel. Keď sa slivky po druhý raz z pece von veznú, prevrátia sa na druhú stranu; pri dosúšaní môžu sa dať na čistý papier, posypú sa šrôtovaným cukrom a nechajú sa na letnom mieste sušiť.

1031. Sušené slivky s onajsom.

Obielené slivky so stopkami na jednom boku rozrezať, kôstku von vziať, slivky na liesku porozkladať a v teplej peci sušiť. Keď sa po druhý raz budú mať dať do pece, posypú sa onajsom, dve a dve sa spoln složia na rozrezanej čiastke, kladú sa na papier, posypú sa cukrom a nechajú sa povoľne sušiť. Keď na slivkách niet vlhkosti, ukladajú sa do pohárov alebo do škatule, pomezi papier na každu vrstvu.

1032. Slivkový sýr s mandlami.

Potrebný počeť slivák obieliť, kôstky z nich vybrať, slívky v čistej nádobe rozvariť a prez sito pretrieť. Na jeden funt slivkovej massy vezne sa pol funta cukru, naň sa naleje vody a nechá sa do 6 stupňa variť, pod č. 16. II. knihy prichystaná massa dá sa doň a to sa mieša na ohni. Za ten čas sa štvrť funta očistených mandiel na hrubé a krátke rezanky pokrája, tieto sa s predošlým spolu smiešajú, v papierovej kapsli na rovno sa rozotrú, na chladné miesto sa odložia a nechajú sa za pár dní stáť. Potom sa z bokov papier odobere, slivkový sýr nechá sa na letnom mieste sušiť, preloží sa na čistý papier a nechá sa na suchom mieste stáť.

1033. Rompový sýr.

Pekné žlté rompy porajbú sa na struhadli, v čistej nádobe ustavične sa miešajú na ohni a keď nemajú mnoho saftu, pretrú sa ces sito. Na funt massy vezne sa pol funta cukru, tento sa vyvarí dľa predošlého spôsobu, smieša sa s predošlým a nechá sa na voľnom ohni variť. Za ten čas sa prichystá pod č. 415 udaný dulový sýr, tento sa na drobné kocký pokrája, uvarená massa nechá sa vystydnuť, pomieša sa s dulovým sýrom, dá sa do kapsle a ďalej sa pokračuje jako zvýš stojí.

1034. Rompové viršle.

So všetkým sa zachádza dľa predošlého spôsobu, pri smiešaní s dulovým sýrom pridajú sa na kocky pokrájané mandle, to sa dá do strekačky (špricne), za ten čas sa prichystajú dobre vyšlamované barannie črevká, naplnia sa urobenou massou, konce sa zakrútia, viršle sa vyvesia na suché miesto v slobodnom povetrí a nechajú sa sušiť.

1035. Údenú šovdru variť.

Keď sa má šovdra variť, namočí sa deň predtým do studenej vody, čierne sa nožom soškrabe a šovdra sa postaví do tak veľkej nádoby, aby bola vodou celkom zakrytá. Keď sa za pár hodín varila, pichne sa do nej vidličkou, z čoho sa pozná, či je dosť uvarená a radšej nech je tvrdšia nežli rozvarená. Potom sa s nádobou z ohňa odloží, nechá sa v polievke vystydnúť a vybere sa na misu.

1036. Pečený haring.

Haring sa vymočí v chladnej vode, častejšie sa v nej vymyje, nožom sa poklope a kožka z neho sa svlečie. Potom sa do čisteho papiera zakrúti, z oboch strán sa na rošti upečie a keď papier z vonku žlkne, vtedy je haring dosť upečený; konečne sa z papiera na tanier vykrúti a dá sa na stôl. Niektorý radšej sje takéhoto upečeného haringa nežli surového.

1037. Príprava k pečeniu chleba.

V každom dome a na celom svete sa každý stará o každodenný chlieb, ktorý len vtedy človekovi zachutí, keď je urobený dľa chuti. Lež koľko je takých domov, ktoré záživný chlieb nemajú. Nie snáď preto, jakoby potrebné k tomu peniaze nemali, lebo chlieb neni v žiadom dome zbytočný; lež najčastejšie pre tú príčinu zchádza v mnohých domoch dobrý chlieb, poneváč osoba, ktorá chlieb pripra-

vuje, nemi dosť obznámená s potrebným predpisom o pečení chleba, ktorý predpis prítomne zdeľujem. Každá gazdina má pred pečením chleba na noc kvas preodmládku urobiť, na cestu zavčasu do letnej vody namočiť, na teple nechať stáť, s touto kvas urobiť a zakryté v teplej izbe do predodnia nechať stáť. Jestliby preodmládka nekysla to je chyba. Miesto nácesty môžu sa kvasnice upotrebiť, ktoré sa v letnej vode rozrobia, smiešajú a to sa nechá kysnúť. Do múky sa dá toľko letnej vody, aby cesto nebolo riedke, keď k nemu prínde kvas. Múka smieša sa s letným kvasom, pridá sa soli s roscou a dokonále sa vymiesi. Aby dievča, ktoré po prvý raz chlieb pečie, cesto dobre vymiesila, dá sa do múky päť alebo šesť hrachov a nech cesto do tých čias miesi, kým nevyberе všetky hrachy zpod rúk z cesta. Keď je po koryte rozmiesené, dá sa do hromady a z novu sa do tých čias miesi, kým sa od rúky nedeli. Potom sa nechá v koryte kysnúť, alebo sa hneď do slamienok vyvála a v týchto sa nechá dokysnúť. — Keď je múka na pečenie z friškého zbožia, má sa dobre tuhé cesto nechať, poneváč slabé cesto rozleje sa v peci na pagáč. Keď sa cesto miesi, za ten čas sa nechá pec vykúriť a po celej sa rozhrabe uhlie, aby všade bola rovnaká horúčosť; pec sa do vody omočeným omelom vymetie a do nej sa hodí trochu múky. Jestli múka začne tlieť, pár razí sa omelo omočí a pec sa vymetie, aby nebola ani veľmi horúca, ani zase chladná, poneváč chlieb v tom páde shorí a dostane kôrku na prst zhrúbä. Stáva sa, že gazdinky nechávajú si pečenie chleba na noc, pri čom nie len sa nevyspia, lež často pre neopaternosť strhne sa i oheň, ktorý pre vinu jedného človeka zachváti často celé obce. Preto narádzam, aby si každá gazdinka na noc urobila kvas a radšej za včasu ráno hore stala, veď kto chce dobrý chlieb jesť, nech si ho i zaslúži vynaložením potrebnej práce.

1038. Chlieb s krumpľami pečený.

Keď na jedon chlieb rátame štyry funty múky, vezne sa k tomu 2 funty varených rajbaných krumpiel. (Krumple sa

na chladno rajbú.) Na noc sa urobí kvas, pred miesením pridajú sa krumple k múke, ktoré sa vriacou vodou na koľko potrebné rozmiešajú k tomu sa pridá kvas, soli a rasce, dobre sa rozmiesi a pri lúštení cesta od rúk vyvála sa do slamienok (vahana), nechá sa kysnúť a podľa toho, jak veľké sú chleby, nechá sa v peci za pol druhej alebo za celé dve hodiny piecť. Podľa tejto miery možno ten najchutnejší chlieb upiecť, na 8 funtov múky veznú sa 4 funty krumpiel, 32 funtov múky vezne sa 16 funtov krumpiel atď.

1039. Chlieb s kvasniciami pečený.

S kvasniciami (droždím) dá sa chlieb ľahšie a chytrejšie upiecť, je chutnejší a z bielej múky upečený môže sa bezpečne miesto žemle zvlášte tam upotrebiť, kde niet pekára. Na jedon chlieb berú sa tri lôty kvasníc, tieto sa s letnou vodou rozmiešajú a rozrobia sa v nádobe s pol žajdlíkom múky a nechať kysnúť. Do nádoby postaví sa toľko vody, koľko do seba múka zažije, ktorá je prichystaná na chlieb. Do tej vody dá sa rasce a cibule, zakryté nechá sa variť, prez sítko precedí sa na múku a s touto sa spolu smieša; potom sa k tomu pridá kvas, celé sa miesi rukama, vyvála sa do slamienok a nechá sa kysnuť. S pečením sa pokračuje dľa predošlého spôsobu, pri čom je potrebné poznamenať, že k pečeniu takéhoto chleba nemusí byť pec tak horúca, ani sa nemusí chlieb tak dlho piecť jako z ťažkej múky.

1040. Škvarkové pagáčky.

Potrebná miera škvarôk na drobno sa poseká a rozmelí sa s dvarazí toľko múkou. Do prostriedku urobiť jamku, do nej dať pár žltkov, kyslej smotanky, trochu vína a soli, ostatnie vodou doliať a spolu smiesiť, aby cesto nebolo ani veľmi tuhé ani slabé. Potom cesto vyvalkať na malý prst zhrúbä, z neho vypychať okruhlé listy, po vrchu nožovým

chrbtom žliebky urobiť, na plech klásť po vrchu vajcom natrieť, posoliť a na žlto upiecť.

1041. Škvarkové pogáčky na iný spôsob.

Všetko urobiť dľa predošléko spôsobu, v nedostatku škvarôk pridá sa k cestu masti, kvasnice sa s vodou rozmiešajú a s týmto sa cesto rozrobí, vyvalká, vykrojí, na plech pokladie a na teple stáť nechá. Po ukysnutí natrú sa po vrchu vajcom, potrúsia sa soľou a na žlto sa upečú.

1042. Rimská fazuľa (Römische Bohne.)

Z potrebného počtu kohútov vajičká v celosti vybrať, dať do studenej vody, vymyť a dať do čistej nádoby. Na ne sa naleje studenej vody, to sa posolí, nechá sa variť a odloží sa na stranu. Cibuľu, zelený petržel a pár šampionov drobno pokrájať, v masle spolu upražiť, pridať vajička, muškatový orech, za ližicu smotanky, trochu bielej omáčky a citronovej šťavy, to povoľne spolu nechať povariť, na tanier dať a vôkol žemľové poľézne poklásť. Toto jedlo, ku ktorého príprave mnoho kohútov sa požaduje, je dobré pre starých pánov.

1043. Tinktúra proti kolere.

Špiritus (Alkohol) alebo rum, najlepšie ale žitná lihovina, ktorá má 30—40 stupňov, dá sa v miere troch holbí do vätšej flaše, k tomu sa pridá za 4 lôty gáfru, za holbu žita na žltobrunátno upražiť jako kávu, lež nie spáliť, ponevác ono tak stratí potom svoju silu a dobrotu, jako spálená káva. Toto sa dá do pálenky, pevne sa zaviaže vymytým mechúrom, nechá sa na teplom mieste alebo ešte lepšie na slnci za 24 hodín stáť a často sa potriasa; potom do menších fliaš scediť, špuntom zapchať a voskom zapečatiť. Ponevác túto

tinktúru v každom dome nevedia robiť, môže sa ona vo väčšej miere urobiť a predávať. Potrebuje sa ona nasledovne: Keď sa dakto už zle cíti, že ho krče a davenie napína, užije sa z neho za malú kávovú ližičku alebo sa na cukor nakvapá 8—10 kvapôk, kto jakú prírodu (natúru) má. Potom sa prichystá zelinové thee nasledovne: milism, oranžový kvet z apateky, harmančok a bôrovičky rozdlávič, spolu uvariť, a často dávať piť nemocnému. Nohy a ruky hrubým súknom alebo ostrou kefou drieť (rajbať), na brucho teplé plachty a k nohám sohriaté tehly klásť, aby nemocný do potu prišiel a sa neprechladil. Kto dľa tohoto predpisu zachádzať bude, ten si v čas nebezpečenstva, jaké je cholera, život zachrániť môže. Koľké sú osody k. p. v ktorých niet žiadneho lekára, kto že pomôže nemocnému, keď to najmenšie premeškanie smrť zapríčiní? Lež táto tinktúra je dobrá i proti boleniu zuba, ktoré sú deravé. Pár kvapôk dá sa na bavlnu, to sa strčí do zuba, tým sa jasná potrú, následkom čoho vytiahne sa zo zuba všetká škodlivá vlhkosť.

1044. Jako treba švábov vykoreniť.

Keď sa na obed hrach varí, pretrie sa z neho za pár ližíc prez sito. V kramárskych sklepoch predávajú kupci vo flaškách prach na šváby (Schwabenpulver) a síce biely, poneváč žltobrunátny neni dobrý. Z jednej flašky vezne sa na raz polovic a smieša sa s pretretým hrachom; k tomu sa pridá trochu tlčeného cukru a z pod pečenky saftu, to spolu rozmiešať a večer na tých miestach ponatierať, kde sa šváby pridržiavajú, teda do dier, do uhlov, nado dvere a na stenu, pri čom na to upozorňujem, aby smeti v kútoch na hromade neležaly. Šváby sa v letnom čase za pár dní vyľahnú a následkom toho, že do jedál sa utískajú a všetok kuchyňský riad zanečístia, sú veľmi hnusné.

1045. Postel (Mistbeet) na šampiony založiť.

Pri prípravách mnohých jedál spomínajú sa šampiony a je otázka, kde ich vziať? Je síce pravda, že toto do môjho

fachu nepatrí, ale to je povinnosť zachradníkova, aby takéto šampiony dochovať vedel, lež nejedon zahradník nevie veru o tom nič. Keď teda pri mnohých jedlách sú potrebné šampiony, podavám i spôsob týchže dochovania, čo je každému možné, kto má pri dome príležitosti k tomu. Ku šampionovej posteli je potrebný koňsky hnoj, ktorý sa zo slamy vytrasie a na jednu hromadu na spôsob hrobu kladie, čoho je potrebné najmenej za tri vozy. Takto na hromade položený hnoj sa zapáli, čím vlhká para z neho vynde. Kto má pri dome pivnicu alebo aj inší kút, v ktorom v zime nemrzne, ta sa položí hnoj tým spôsobom, aby z troch strán na múre ležal; predok sa zapraví daskami, aby hnoj na zem nepadal. Keď sa hnoj do tejto priepravky dáva, musí sa tuho ubiť a má byť na stopy (šúchy) zvýše po celej posteli, tak sa nechá za nekoľko dní stáť a keďby sa v pivnici z novu zapálil, nechá sa ešte stáť a rukou sa probuje, kým nebude letný. Šampionové semeno sa na tento spôsob sosbiera: V ktorých zahradách sa teplé hrady (Mistbeet) robia alebo keď hnoj na zeme vyvážajú, najdú sa v hnoji také miesta, ktoré jako poplesneniny vyzerajú. Z takého sa nabere a pozoruje sa na vlakienka v ňom sa nachádzajúce, poneváč to je šampionové semeno. Takéto vlakienka sa majú zaopatriť, rozmrviť a na suché miesto odložiť. Kto tohoto nemá, vezne čierného chleba, tento na kúsky poláme a po celej posteli na tri prsty jedon od druhého porozkladá. Každý kúsok chleba posype sa čiernou múkou, na to sa po celom na dva prsty zvýše zeme posype a rukou sa porovná, aby po celej posteli rovnako ležala. Toto tekúcou alebo dažďovou vodou, ktorá za pár dni stála, nie velice a rovnako poliať, a o nekoľko týdňov vytiskajú zem šampiony, z ktorých sa podľa potreby brať môže. Postel sa má zakladať ku koncu augusta; keď je pivnica vlhká, nemusí sa zem polievať, v suchej pivnici ale má sa suchá zem častejšie vodou pofrkať. Pivnica môže byť celkom tmavá, poneváč šampiony nepotrebujú žiadne svetlo.

Prídavok.

Jako pri každej veci má človek poriadok zachovávať, tak sa i pri kuchárstve ten najvätší poriadok požaduje, poneváč zle alebo v neprimeraný čas uvarené jedlo nestojí nič, keď sa ono s nevoľou má sjesť. I v menších a nado všetko vo veľkých mestách je tento kuchyňský poriadok najvyš potrebný, ktorý v tom záleží, aby k chystaniu jedál potrebné prípravy lebo sa doma nachádzaly alebo na čas sa zaopatrily, poneváč je to ostatnia kuchárka, ktorá vtedy ide zelené veci do polievky kupovať, keď sa už má mäso najlepšie variť. Preto poriadna gazdina alebo kuchárka deň predtým si premyslí a zaopatrí veci, ktoré sú na budúci deň k vareniu potrebné, tým viac, poneváč sa často stane, že neočakávane dostavia sa hostia a potom je už neskoro shladúvať do kuchyne. Sú tiež príležitosti, že sa vydržiavajú vätšie hostiny či už vo veľkých alebo majetných domoch, následkom toho musí byť obed dľa istého poriadku pripravený, ktorý poriadok od toho závisí, jakí a koľkí hostia sa na obed dostavili. Jako prídavok nasledujú teda ku koncu tohoto sväzku viacnásobné predpisy jedál, po nemecky tak zvaný „Speiszettel," ktoré predpisy prítomne zdeľujem.

I. Predpis jedál (Speiszettel) pre 8 osôb.

1. Brunátna polievka s kelovým fanclom.
2. Maslové s hašé plnené paštečky.
3. Garnirovaná hovädzina v-žiji.
4. Parená kapusta s klbásmi.

5. Morka na pečenku so šalátom.
6. Ľadom obtiahnutý nákyp.
7. Piškoty, cukríky a pár tanierov ovocia na konfekt.

II. Predpis jedál pre 10. osôb.

1. Chladná jahodová polievka v šálke.
2. Špikom plnené paštečky.
3. Büftek s krumplovým bieré.
4. Štyrcovaná mrkva s reisom.
5. Telacie prská s modzgovým katto.
6. Jarabice na pečenku so šalátom.
7. Jablčkový kompot.
8. Vanilový sulc s fámom.
9. Cukríky a ovocie na kompot, jako zvýš stoji.

III. Predpis jedál pre 12—16 osôb.

1. Tlčená polievka s vysmaženou žemľou.
2. Fríkasírované kurence v aspiku.
3. V oblátkoch smažené rizolky.
4. Sviečková pečenka s plneným kélom.
5. Zelený hrach s telacou hrudkou (fricando).
6. Srnacie stehno na pečenku so šalátom.
7. Fám so štyrcovaným piškotovým rolatom.
8. Mandlová torta s glazúrou.
9. Na konfekt dľa predošlého predpisu.

IV. Predpis jedál pre 24—30 osôb.

1. 2 misy brunátnej polievky s konsumé zo zelených vecí.
2. 2 „ fášu z husacej pečenky so šampionami v aspiku.
3. 2 „ hlavátok s hollandskou omáčkou.
4. 2 „ pareného garnirovaného rostbratlu.

5. 2 misy karfiolu s parmazanským syrom.
6. 2 „ eskalopu zo zajaca.
7. 2 „ špikovaného telacieho stehna so šalátom.
8. 2 „ nákypu z lieskových orechov.
9. 2 „ chladného šarlotu na kráľovnej spôsob.
10. 2 „ čokoládovej torty.
11. malinové mrazivo (Gefrorenes).
12. 4 taniere rozličného drobného pečiva.
13. 4 „ „ ovocia.

V. Predpis jedál na večeru pre 8 osôb.

K večeri sú také jedlá potrebné, ktoré žalúdok ľahko stroví, poneváč z ťažších jedál mnohé a trvácne choroby povstávajú, čo ich aj človek menej sje. Pre osem osôb je nasledovný predpis na večeru:

1. Geršlová polievka.
2. Telacie karbanádle so zeleným hrachom.
3. Pečené kurence so šalátom.
4. Punčové konsumé v šálkach.
5. Jablčkový kompot.

VI. Banket (büffet, slavnostná hostina) pre 500 osôb.

Pri inštallácijach a rozličných veľkých plesoch dáva sa pre viac sto osôb obyčajne skvelý obed, ktorý jako pamiatka na dákusi slávnosť skvelý byť musí. Samo sebou sa rozumie, že sa to môže stať len v zámožných domoch, kde je kuchyňa na to sriadená a človek súci, ktorý vie podľa potreby rozkazovať, poneváč tu musí byť všetko poriadne urobené a každá práca musí ísť od ruky jako po mašine. Takýto obed požaduje tiež veľkú sálu s mnohými stolami, na ktorých jedlá tak majú byť pokladené, aby mal každý prehľad (prošpekt) nad nimi, bez toho žeby snáď hostov pri požívaní po-

krmu hatilo. I pre vína a iné nápoje má byť osobitý stôl, o čo všetko musí sa domový pán vopred postarať. Nestáva sa síce často, žeby 500 osôb zasedalo pri stole, lež to máme častejšie príležitosť vidieť také hostiny, kde sa dostaví 50, 100, 200 osôb, preto dľa, prítomného predpisu pre 500 osôb ľahko si poráta pre 50 osôb, totiž desať razí menej: pre 100 osôb päť razí menej atď. Predpis je nasledovný:

2 kotly polievky, každý kotôl na 40 holbí;
1 kotlík geršlovej polievky;
1 „ čistej dobrej hovädzej polievky, z ktorej sa masť sobere, polievka sa cez šatu precedí a dáva sa v šálkach dľa žiadosti na pitie.

Na 32 okruhlých misách:

4 misy telacích hrudiek garnirovaných s čerstvým s voňavými zelinami srobeným maslom;
4 „ štyrcovaného salmi zo zajacov v aspiku;
4 „ telacie modzgy na šalát;
4 „ eskalop zo zajaca;
4 „ štyrcované jarabice v aspiku;
4 „ štyrcované čvikoty v aspiku;
4 „ aspikom garnirované prsia z mladých moriek;
4 „ mladé kurence s majonesou.

Na 32 dlhých misách:

4 misy 8 rozkrájaných s peklovaných jazykov;
4 „ šovdry;
4 „ kapúňov v aspiku;
4 „ zajačiny;
4 „ fazánov;
4 „ pečených kapúnov;
4 „ telacie stehná;
4 „ srnacie chrbty;

všetky misy aspikom garnirovať.

Na 8 misách:

2 misy chladné paštéty z fazánov;
2 „ „ „ z husacích pečienok;
2 „ galantín z tetrovov;
1 „ fašírovaná sviňská hlava;
1 „ galantín z moriek.

Na 8 misách:

2 misy miešaný šalát;
2 „ štyrcovaný šalát s krumplami;
2 „ štyrcovaný šalát na zahradnícky spôsob;
2 „ taljanský šalát.

Na 8 misách:

2 misy torty s podložkou (postamentom);
2 „ torty zo španielského vetru s podložkou;
2 „ mandlové žiarené torty;
2 „ zajacov z upražených mandiel.

Na 24 okrúhlych misach s tortami:

4 misy princ torty;
4 „ maraskinové torty;
4 „ punčové torty;
4 „ Malteser torty;
4 „ Aleksander torty;
4 „ Napoleon torty.

Na 8 misách baby:

2 misy fajné rozrobené (obtrajbované) baby;
2 „ baby na poľsky spôsob;
2 „ baby na francúzsky spôsob;
2 „ apoštolský kuchon (koláč).

Na 24 misách sulce a krémy:

4 misy oranžových sulcov;
4 „ ananasových sulcov so šampanským vínom;
4 „ vanilových sulcov s fámom;
4 „ jahodový krém;
4 „ francúzsky kávový krém;
4 „ melirovaný mandlový plamanšé.

Na 16 misách kompoty:

4 misy citronového sulcu so zaváraným ovocím;
4 „ štyrcovaného jablčkového sulcu;
4 „ štyrcovaného sulcu s miešaným ovocím;
4 „ s vínom sbitého sulcu.

Nápoje:

50. holbí mandlového mlieka;
„ „ teplej a chladnej lemonády;
48. „ olio polievka.

Prez celú noc má v hotovosti stáť russké thee a čierna káva. Okrem toho majú byť prichystané rozličné mraziv (Gefrorenes) za 8 piksiel a dáva sa miešano na tácničky. Na misy sa porozkladajú rozličné konfekty. Ponevač ku koncu zábavy bývajú hostia ustatí, potrebné je pred i za ostatným tancom za šálku polievky užiť, aby k novej sile prišly, a sice dá sa olio polievka.

Obsah prvého sväzku. *)

Predmluva.

Predbežné poučenie o kuchyňskom náradí a kuchárskych výrazoch, a síce:

I. Jako má byť kuchyňa postavená.
II. O rozličnom pri varení potrebnom riade.
III. Názevy iných pri varení potrebných vecí.
VI. Nsvetlenie rozličných pri varení bežných názevov, aby sa pri robote nemuselo porád vysvetlovať.
V. O korení jedál.
VI. Rozličné druhy korenia.
VII. O voňavých, k rozličným omáčkam a pareným jedlám potrebných zelinách.

I. Oddelenie.

O polievkach.

A) Čiastka.

Hovädzie polievky.

1. Brunátna polievka.
2. Lizová (sulcovaná) polievka k rozličným jedlám, menovaná glás.
3. Obyčajná biela polievka.
4. Brunátna polievka s consumé (konsumé.)
5. Brunátna polievka s consumé zo zelených vecí.
6. Brunátna legirovaná polievka s reisom.
7. Brunátna polievka s kelovým fanclom.
8. Tlčená polievka s vysmaženou žemlou.
9. Tlčená polievka z jarabíc.
10. Biela polievka pre nemocných.
11. Vínová polievka pre nemocného.

*) Čísla neudávaju stranu, ale bežné číslo jedál.

12. Vínová polievka pre šestonedielky.
13. Žemlový panádl pre šestonedielky.
14. Geršlová polievka pre šestonedielky.
15. Mrkvová polievka s rezancami.
16. Polievka s turčanskej repy.
17. Krumplová polievka s krumplovými plnkami. (knedlikami.)
18. Hrachová polievka s geršlou.
19. Raková polievka.
20. Brunátna polievka s plnkami z čiernej pečenky.
21. Ruská polievka.
22. Polievka s kuriatkami a haluškami.
23. Pľúcová polievka.
24. Polievka s pľúcovým okružníkom (štrúdlou.)
25. Karfiolová polievka so smaženými telacími nôžkami.
26. Polievka s plneným kalerábom.
27. Polievka s kurenci a zeleným hrachom.
28. Zelená polievka s krodonom.
29. Polievka z lieskových orechov.
30. Polievka so žemlovými plnkami.
31. Polievka so slaninovými plnkami.
32. Polievka s reisovými plnkami.
33. Polievka s pečenkovým fanclom.
34. Polievka s múčnym fanclom.
35. Polievka s plneným krodonom.
36. Zelerová polievka.
37. Modzgová polievka.
38. Kaštanová polievka.
39. Špargová polievka.
40. Letnia polievka.
41. Chlebová polievka s klbásami a vajcí.
42. Francúzka polievka.
43. Horárska polievka.
44. Poľská polievka.
45. Polievka s plneným kélom.
46. Polievka s plneným šalátom.
47. Polievka so špikovými plnkami.
48. Polievka s fašírovanou žemlou.
49. Političná polievka.
50. Olejová polievka.
51. Polievka s grísovými haluškami.
52. Ságová polievka.
53. Polievka s kockami z pohančenej kaše.
54. Kapusná polievka s klbásami.

B) Čiastka.

Pôstne polievky.

55. Fazulová polievka.
56. Fazulová polievka s íkrami.
57. Šošovičná polievka.
58. Hrachová polievka.
59. Paradajková polievka.
60. Polievky z turčanskej repy s vysmaženým hrachom.
61. Kvaková polievka.
62. Pivová polievka.
63. Pivová polievka s mädom.
64. Čokoládová polievka.
65. Mandlová polievka.
66. Papcun.
67. Panádlová polievka.
68. Grisová polievka.
69. Zvara.
70. Kapusná polievka s hrýbami.
71. Pľúcová polievka.
72. Žabová polievka.
73. Tlčená polievka.
74. Raková polievka s rago.
75. Šťavová polievka.
76. Smotánková polievka.
77. Kysel s pohančenou kašou.
78. Biskupská polievka.
79. Kanonická polievka.
80. Geršlová polievka čili rubenina.

C) Čiastka.

Chladné polievky.

81. Jahodová polievka.
82. Malinová polievka.
83. Višňová polievka.
84. Marhulová polievka.
85. Polievka z mašanských jablk.
86. Polievka z ananásu a broskýň.
87. Ananasová polievka.
88. Polievka zo sňahu a s vyváranými vo mlieku haluškami.
89. Pivová polievka.
90. Mliečková polievka s rižom (reisom.)

II. Oddelenie.

O omáčkach.

91. Brunátna omáčka.
92. Biela omáčka.
93. Z divočiny glás prichystať.
94. Pôstna omáčka.
95. Hollandská pôstna polievka.
96. Robertská omáčka.
97. Šalátová omáčka.
98. Biela taljanská omáčka.
99. Omáčka z voňavých zelín.
100. Omáčka s čerstvými uhorkami.
101. Príprava voňavých zelín k chladným omáčkam.
102. Studená omáčka s horčicou.
103. Chladná zelená omáčka.
104. Chladná olejová omáčka.
105. Chladná omáčka na iný spôsob.
106. Tatárová chladná omáčka k rybám a chladným pečenkám.
107. Tatárová omáčka na iný spôsob.
108. Sardelové maslo prichystať.
109. Kvasec (pác, beitze) k čerstvému mäsu prichystať.
110. Varený marinád prichystať.
111. Suchý marinád prichystať.
112. Miešané korenie prichystať.
113. Zelené krájanie prichystať.
114. Teplá paradajková omáčka.
115. Pôlková (egrešová) omáčka.
116. Ribezlová omáčka.
117. Šťavová omáčka.
118. Mliečková chrenová omáčka.
119. Smotanková chrenová omáčka.
120. Sardelová omáčka.
121. Muštový chren.

III. Oddelenie.

O rozličných mäsitých prípravách.

A) Čiastka.

Predbežné prípravy k mäsu (rago.)

122. Šampiony k rago prichystať.
123. Hovadziu škraň k rago prichystať.
124. Z kohútov hrebene k rago prichystať.

25. Telací brízl k rago prichystať.
26. Jelenie huby k rago prichystať.
27. Krátiny fáš prichystať.
28. Fáš z husacej pečenky.
29. Fáš z jeleníc.
30. Kratin fáš z kureniec.
31. Kratin fáš z telaciny.
32. Kratin fáš z ryby.
33. Žíj prichystať k rozličným pareným jedlám.

B) Čiastka.

Nepôstne a pôstne mäsité prípravy.

34. Mäsový liz (sulc, aspik.)
35. Fáš z husacej pečenky v aspiku so šampiony.
36. Fáš z husacej pečenky na iný spôsob.
37. Katto z husacej pečenky.
38. Filé z husacej pečenky a s kapúnom v aspiku.
39. Frikasirované kurence v aspiku.
40. Mladé prasiatko v aspiku.
41. Pstruhy v aspiku.
42. Hlavátka (Lachsforelle) so studenou omáčkou.
43. Pôstny aspik prichystať.
44. Hlavátka v aspikovej obrubenej (páfovej) furme.
45. Miešaná asietla v aspiku.
46. Hlavátka s hollandskou omáčkou a s krumplami.
47. Stružky (šnicle) z hlavátky na rôšti pečené.
48. Stružky z hlavátky na iný spôsob.
49. Vysmažené pstruhy.
50. Marinované pstruhy.
51. Kotletky zo pstruhov.
52. Pstruhy s rakovým rago.
53. Pstruhy na nemecký spôsob.
54. Pstruhy s majonesom, rakmi a sardelmi.
55. Vysmažený kapor.
56. Marinovaný kapor.
57. Kapor na iný spôsob.
58. Kapor s bočporovou omáčkou.
59. Číky s bočporom.
160. Číky s kapusnou polievkou.
161. Vysmažené číky.
162. Štuka v rosole uvarená.
173. Štuka s hollandskou omáčkou a s krumplami.
164. Pečená špikovaná štuka.
165. Smažená štuka.

166. Chladná štuka s majonesom.
167. Štuka so smotankou a s krumplami.
168. Mieň s frikasé omáčkou.
169. Smažený mieň.
170. Šil v rosole uvarený.
171. Fogáš s majonesom.
172. Štirl s hollandskou omáčkou a s krumplami.
173. Jako sa má štora (štôr) zachovať.
174. Vysmažené jalšovky a hláče.
175. Tresku (Stockfisch) prichystať.
176. Treska so smotankou a s vajcami.
177. Šár v rosole uvarený.
178. Šár v peci pečený.
179. Stružky (šnicle) zo šáru.
180. Vysmažené žaby.
181. Žaby s frikasé omáčkou.
182. Kotletky zo žiab in natura.
183. Faširované kotletky zo žiab.
184. Austry na rôšti pečené.
185. Faširované slimáky.
186. Slimáky v rosole varené.
187. Vizina s tatárovou omáčkou.
188. Stružky (šnicle) z viziny so smotankou.
189. Pôstne rago.
190. Rago zo špargy a z rakov.

C) Čiastka.

Asietle a iné miešané prípravy.

191. Maselné cesto (Butterteig).
192. Maselné cesto na iný spôsob (Mürbeteig).
193. Maselné (hašépaštetky) s krájaným mäsom plnené paštetky.
194. Smažené pirošky z maselného cesta.
195. Hašepaštetky na iný spôsob.
196. Vandličkové paštečky.
197. Rižkašové paštečky.
198. Krumplové paštečky.
199. Žemľové paštečky.
200. Žemľové paštečky na iný spôsob.
201. Sardelové paštečky.
202. Žemľové paštečky z prepelíc.
203. Krumplové paštečky z pekasinov.
204. Hubkové paštečky s rago.
205. Klbásy v maselnom ceste pečené.
206. Rizolky z maselného cesta vysmážané (Mürbeteig.)

207. Mäsové rizolky.
208. Rizolky v oblátkach smažené.
309. Pôstne rizolky.
210. Rizolky z palacinôk.
211. Rizolky na russký spôsob.
212. Pôstne rizolky s kapustou.
213. Pôstne rizolky v maselnom ceste pečené.
214. Krokétky s parmazanským syrom.
215. Múčna kaša s parmazanským syrom.
216. Paštečky so špikom plnené.
217. Maselné cesto s parmazanským syrom plnene.
218. Rižkaša na taljanshý spôsob.
219. Plnené šampiony.
220. Plnené vajcia so sardelmi,
221. Ikry prichystať z viziny, štyrla a štöra.
222. Marinovaná ryba (Thunfisch.)
223. V oleji prichystané sardiny.
224. Morského raka prichystať.
225. Chlieb so sardelovým maslom na štrasburgský spôsob.
226. Sardelové maslo s chlebom na iný spôsob.
227. Chlieb s maslom zo šnefového filé.
228. Chlieb s maslom a s pečeným telacím mäsom.
229. Chlieb s maslom a šovdrou.
230. Husacia čierna pečenka v peci pečená na anglický spôsob.
231. Filé z husacej pečenky.
232. Husacia pečenka v krumplovom ráfe.
333. Husacia pečenka v rížkašovom ráfe.
234. Rížkaša s peklovaným jazykom.
235. Rížkaša so šovdrovým krájaním (Hašé.)
236. Rížkaša s mäsovým krájaním plnená.
237. Z rížkaše vysmažené viršle.
238. Z rížkaše vysmažené hrušky.
239. Smažené telacie modzgy.
240. Modzgy na iný spôsob.
241. Pofezne z modzgov smažené.
242. Rezánkové paštečky.

IV. Oddelenie.

O rozličnom domácom mäse.

A) Čiastka.

Hovädzie mäso.

243. Moderná parená hovädzina.
244. Parený rostbratl.

245. Križové párené mäso.
246. Rostbratl s cibuľou na francúzsky spôsob.
247. Hovädzie na taljanský spôsob pečené prsá.
248. Pacovaná hovädzina.
249. Biftek zo sviečkovej pečenky.
250. Biftek a la Bonaparte.
251. Biftek s krumplovým bieré.
252. Biftek na iný spôsob.
253. Pečená sviečková pečenka.
254. Sviečková pečenka s plneným kelom.
255. Sviečková pečenka s kelovým rolatom.
256. Fašírovaná sviečková pečenka.
257. Maďarsky guľáš.
258. Maďarský guľáš v reisovom ráfe.
259. Pospolitý guľáš s krumplami.
260. Pospolitý guľáš s hulužkami.
261. Guľáš so sedliackymi plnkami.
262. Na chytro pečený rostbratl (a la minut.)
263. Parený rostbratl so sardelmi.
264. Rostpratl s krumplami a la Révay.
265. Esterházy rostbratl s krumplovým bieré.
266. Eszterházy rostbrátl s krumplovým bieré.
267. Čerstvý hovädzí jazyk.
268. Hovädzí lizák s poľskou omáčkou.
269. Peklovaný hovädzí jazyk.
270. Hovädzí ocas.
271. Hovädzí ocas vo volováne.
272. Glasirovaný hovädzí ocas.
273. Sviečková pečenka s taljanskými makarony.
374. Hovädzia škraňa so sviečkovou pečenkou.
275. Hovädzia škraňa s pešamelom na taljanský spôsob.
276. Marinovaná hovädzia škraňa.
277. Kravské vemäno so smotankou.
278. Fašírované kravské vemäno.
279. Fašírované vemäno s rago.
280. Filé z vemäna so zeleným krájaním.
281. Filé z vemäna s telacími karbanádly.
282. Viedeňský rostbrátl za minútu smažený.

B) Čiastka.

Telacie mäso.

283. Telacia hlávka s frikasé omáčkou.
284. Telacia hlávka s brunátnou omáčkou.
285. Telacie modzgy s frikasé.

286. Telacie modzgy s vínovým cestom smažené.
287. Štyrcovaný kato z modzgov.
288. Šalát s telacími modzgami.
289. Telacie prsa s brunátnou omáčkou.
290. Telacie prsa s modzgovým kato.
291. Glasirované telacie prsa s rago.
292. Telacie prsa s bielou omáčkou.
293. Telacie prsa s karfiolom.
294. Plnené telacie prsa.
295. Telacie prsa pre zahradníkov.
296. Telacie prsa s pešamelom.
297. Telacie na rošti pečené karbanádle in natura.
298. Telacie karbanádle na iný spôsob.
299. Telacie karbanádle na tenže spôsob s mrkvou a kalerábom.
300. Telacie karbanádle s rago a so smaženými modzgami.
301. Telacie karbanádle s krumplovým bieré.
302. Telacie karbanádle so špargovým rago, rakmi a karfiolom.
303. Telacie kotletky špikované s jelenými hubami.
304. Kotletky s peklovaným jazykom.
305 Kotletky v aspiku sulcované.
306. Telacie karbanádle à la Metternich.
307. Smažené v rízkaši obtiahnuté karbanádle s parmazanským syrom.
308. Telacie karbanádle à la Marschall.
309. Parené telacie karbanádle.
310. Sekané telacie šnicle.
311. Šnicle na rošti pečené.
312. Telacie šnicle in natura.
313. Krčmárske telacie šnicle.
314. Špikovaná telacia hrudka (fricanod.)
315. Telacia hrudka s rago a rakami.
316. Telacia hrudka s rago v rízkašovom ráfe.
317. Telacia hrudka s krumplovým bieré.
318. Telacia hrudka so šťavovým rago.
319. Telacia hrudka so salmi zo zajaca.
320. Platlíky z telacej hrudky (Prakfleisch.)
321. Telacia pečená ladveničková pečenka.
322. Ladveničková pečenka na iný spôsob.
323. Plnená ladveničková pečenka.
324. Špikované telacie stehno.
325. Telacie stehno na iný spôsob.
326. Telacia kruška.
327. Parená telacia čierna pečenka.
328. Smažená telacia čierna pečenka.
329. Filé s telacími kruškami.
330. Na chytro srobená čierna pečenka.

331. Pečenka v rižkašovom ráfe.
332. Pečená telacia čierna pečenka.
333. Kuchon z telacej pečenky.
334. Na kyslo srobené telacie pľúcka.
335. Drobné krájanie z pľúc (hašé).

C) Čiastka.

Baranie mäso.

336. Parená baranina.
337. Parená baranina na tenže spôsob s plneným kélom.
338. Parená baranina s parenou kapustou.
339. Parená baranina s kyslou repou.
340. Parená baranina s tekvicou.
341. Parená baranina so zelenou fazulou.
342. Barannie karbanádle.
343. Barannie karbanádle na iný spôsob.
344. Barannie prská s reisom.
345. Baranina so žltou kašou.
346. Barannie roletky s uhorkovým rago.
347. Špikované barannie kotletky s bieré.
348. Barannie kotletky na tenže spôsob so šťavovým bieré.
349. Barannie kotletky s paradajkovou omáčkou.
350. Barannie kotletky so špinotom.
351. Parené baranie stehno.
352. Parené barannie stehno na iný spôsob.
353. Sfalšované barannie stehno.
354. Parené pospolité barannie stehno.
355. Barannie stehno na anglický spôsob.
356. Hašé so sádzanými vajcami.
357. Barannie stehno na chladno (epigram.)
358. Obličky za minútu urobiť.
359. Barannie šnicle na chytro pečené.
360. Smažené barannie vajcia.

D) Čiastka.

Barančina.

361. Zaprávaná barančia hlávka.
362. Na rošti pečené barančie hlávky.
363. Smažené barančie chvostiky.
394. Plnená barančia prednia štvrť.
365. Smažená barančia štvrť.
366. S mrkvou pripravená smažená barančina.
367. Smažená barančina so špinotom.

368. Smažená barančina so škvareninou.
369. Zaprávaná barančina so slaninou.
370. Barančina s paradajkovou omáčkou.
371. Barančina so šťavovou omáčkou na tenže spôsob.
372. Barančina s krumplovým bieré.
373. Barančina so špargovým rago a s karfiolom.
374. Barančina s rakmi.
375. Barančie karbanádle.
376. Barančie karbanádle so zeleným hrachom.
377. Barančie karbanádle s riedkou škvareninou a s rakmi.
378. Barančie karbanádle s májovými hubkami.
379. S luteránskou škvareninou špikovaná barančia štvrť.
380. Barančia štvrť na pečenku.

E) Čiastka.

Sviňské mäso.

381. Fašírovaná sviňská hlava.
382. Šovdry zapacovať.
383. Šovdry na iný spôsob zasoliť.
384. Sviňskú masť vypražiť.
385. Frišků šovdru prichystať.
386. Šovdru na ten istý spôsob prichystať.
287. Biela sviňská pečenka.
388. Parená biela sviňská pečenka.
389. Šnicle z bielej pečenky.
390. Sviečková sviňská pečenka.
391. Karbanádle z mladého prvčata.
392. Pečenka z prvčata.
393. Parené sviňské stehno.
394. Pečené prasiatko.
395. S makarony plnené prasa,
396. S reisom plnené prasa.
397. Prasiatko na poľský spôsob.
398. Fašírované prasiatko.
399. Galantín z prasata.
400. Krvavé jadernice.
401. Májovky.
402. S pohančenou kašou plnené jadernice.
403. S reisom plnené jadernice.
404. So žltou (pšenicou) kašou plnené jadernice.
405. Sviňský sýr urobiť.
406. Klbásy s citronom prichystať.
407. Klbásy s cesnakom.

408. Žobrácka kaša.
409. Údená debrecínska klbása.
410. Sviňské karbanádle za minutu smažené.

V. Oddelenie.

O mäse z lesných čili divých zverov.

A) Čiastka.

O mäse z divej svine, jeleňa a dámky.

411. Stehno z divej svine.
412. Stehno z divej svine na iný spôsob.
413. Zaprávané z divej svine.
414. Z divej svine mäso udržať.
415. Šial z jeleňového stehna.
416. Parené jeleňové stehno.
417. Marinovaný chrbát z jeleňa.
418. Zaprávané prsa z jeleňa.
419. Z pozostalej jeleňovej pečenky haše s bušírovanými vajci.
420. Vysmážané rizolky.
421. Pečený chrbát z dámky.
422. Stehno z dámky pripraviť.
423. Chrbát z dámky na iný spôsob.

B) Čiastka.

O mäse zo srny a divej kozy a zajaca.

424. Pečený srnací chrbát.
425. Pečené srnacie stehno.
426. Pacované srnacie stehno.
427. Srnacia lopatka v koži.
428. Fašírovaná srnacia lopatka.
429. Kotletky zo srňacej lopatky.
430. Epigram zo srňacieho stehna.
431. Epigram z divej svine.
432. Epigram z jeleňového stehna.
433. Listy zo srňacieho chrbta. (Eskalop.)
434. Eskalop zo srňacieho chrbta v chlebovom krustáte.
435. Eskalop v rezánkovom krustáte.
436. Eskalop so šampionovým rago.
437. Zaprávaná srňacia lopatka.
438. Pečený chrbát z divej kozy.
439. Mäso z divej kozy na tirolský spôsob.
440. Z odpadlých kusov mäsa omáčku k pečenke prichystať.
441. Omáčku prichystať na tenže spôsob z jeleňového mäsa.

442. Mladý zajac na anglický spôsob.
443. Pečený zajac na pečenku.
444. Marinovaný zajac na pečenku.
445. Zajac na horársky spôsob.
446. Zajac zaprávaný s čiernou omáčkou.
447. Eskalop zo zajaca.
448. Salmi zo zajaca so špikovanými filé.
449. Štyrcované salmi zo zajaca.
450. So salmi plnené krumplové pačtetky.
451. Filé so zajačími kotletkami.
452. Smažený domáci zajac.
453. Zaprávaný domáci zajac.

VI. Oddelenie.

O mäse z domáceho hydu.

A) Čiastka.

O mäse z morky, z kapúna a holuba.

454. Pečená morka na pečenku.
455. Plnený moriak s krozienkami a mandlami.
456. Parený moriak s rago (Godard).
457. Galantin z moriaka.
458. Mladý moriak s jelennými hubami plnený.
459. Na studeno pečené mladé morky.
460. Droby z morky s reisom.
461. Zaprávané z moriaka s majoránovou omáčkou.
462. Kapún na pečenku.
463. Kapún s reisom na taljanský spôsob.
464. Kapún s rezankami na asietlu.
465. Kapún s parenou kapustou.
466. Kapún na chladnú pečenku.
467. Štyrcovaný kapún v aspiku.
468. Kapún s pomarančovou omáčkou.
469. Galantín z kapúna.
470. Jaseňnie kurence (pollard.)
471. Zaprávany parený kohút.
472. Kohút na polievku s haluškami.
473. Kohút s paprikovou omáčkou.

B) Čiastka.

O mladých kuriatkach.

474. Mladé kurence na pečenku.
475. Špikované mladé kurence na pečenku.

476. Plnené mladé kurence na pečenku.
477. Plnené kurence s hollandskou omáčkou a s krumplami.
478. Smažené kurence na pečenku.
479. Smažené kurence s luteránskou škvarenínou.
480. Smažené frikasirované kurence.
481. Mladé kurence s rosolom.
482. Mladé kurence s rezánkami.
483. Mladé kurence s reisom.
484. Kurence s reisom na taljanský spôsob.
485. Kurence s paradajkovou omáčkou.
486. Kurence so šťavovým bieré.
487. Kurence s pomarančovou omáčkou.
488. Mladé kurence s citronovou bielou omáčkou.
489. Mladé kurence so zeleným hrachom.
490. Kurence s rakmi a špárgovým rago.
491. Mladé kurence s paprikovou omáčkou.
492. Kurence s paprikovou omáčkou na iný spôsob.
493. Mladé kurence s robertskou omáčkou.
494. Filé z mladých kureniec so šampionami.
495. Špikované filé z kureniec s jelennými hubami.
496. Jeseňnie kurence na chladno.
497. Kurence s majonesom na chladno.
498. Mladé kurence na iný spôsob.
499. Štyrcované kurence v aspiku.

C) Čiastka.

O husach, kačkach a holuboch.

500. Pečená mladá hus na pečenku.
501. Pečená mladá hus s reisom.
502. Vykrmená hus pre domácu potrebu.
503. Zaúdená krmená hus.
504. Z husy drobky s rižkašou.
505. Z husy drobky so žltou kašou.
506. Čierna pečenka z husy.
507. Husacia pečenka s jelenými hubami.
508. Domáca kačka na pečenku.
509. Pečená kačka s trhanci.
510. Pečená kačka s reisom.
511. Parená kačka s bielou repou.
512. Parená kačka s kaprlovou omáčkou.
513. Parená kačka so sardelovou omáčkou.
514. Plnené mladé holubky na pečenku.
515. Plnené holubky s hollandskou omáčkou a krumplami.
516. Mladé holubky so zeleným hrachom.

517. Mladé holubky s parenou mrkvou.
518. Mladé holubky s reisom.
519. Holubky na chytro prichystať.
520. Mladé holubky s robertskou omáčkou.

VII. Oddelenie.

O mäse z divých čili poľných vtákov.

A) Čiastka.

O tetrove, tetrovci, horných jariabkach, sňahovej sliepke, fazanoch, poľnej jarabici a hornom šnepfovi.

521. Marinovaný tetrov (hluchaň.)
522. Sulcovaný tetrov.
523. Fašírovaný tetrov.
524. Galantin z tetrova.
525. Mladé tetrovi na pečenku.
526. Marinovaný tetrovec.
527. Sulcovaný tetrovec.
528. Fašírovaný tetrovec.
529. Galantín z tetrovca.
530. Jariabky na pečenku.
531. Sňahová sliepka na pečenku.
532. Fazán na pečenku pečený.
533. Plnený fazán s jelennými hubami.
534. Filé z fazána s hašé.
535. Salmi z fazána.
536. Salmi z fazána s jelenými hubami.
537. Salmi z fazána s ryžkašovými paštečky.
538. Žemľové paštečky (č. 199.) s fazanovým salmi plnené.
539. Fazán s parenou kapustou.
540. Fazán na chladnú pečenku.
541. Štyrcovaný fazán v aspiku.
542. Fazán s pomarančovou omáčkou zapravený.
543. Jarabice na pečenku pečené.
544. Filé z mladých jarabíc.
545. Filé z mladých jarabíc so šampionmi.
546. Filé z mladých jarabíc s jelenými hubami a s rago.
547. Salmi z jarabíc.
548. Ryžkašové paštečky plnené so salmi z jarabíc.
549. Parená kapusta s jarabiciami.
240. Jarabice na chladnú pečenku.
551. Štyrcované jarabice v aspiku.
552. Jarabice s pareným kelom.

553. Pečený horní šnepf.
554. Salmi z hornieho šnepfu.
555. Hornie šnepfy plnené s jelenými hubami.

B) Čiastka.

O gojzeri, čvikotách, prepelkách, divých kačicach, divých husoch a tuzoku.

556. Gojzeršnepf na pečenku.
557. Salmi z gojzera v rajsovom ráfe.
558. Čvikoty na pečenku.
559. Plnené čvikoty na pečenku.
560. Čvikoty na iný spôsob pečené.
561. Kotletky z čvikôt.
562. Kotletky na iný spôsob s rago.
563. Z čvikôt kotletky s rago z jelených húb.
564. Salmi z čvikôt v krumplovom ráfe.
565. Štyrcované salmi z čvikôt.
566. Krumplové so salmi plnené paštečky.
567. Na chladno prichystané čvikoty.
568. Štyrcované čvikoty v aspiku.
569. Prepelky na pečenku.
570. Prepelky s polentou na taljanský spôsob.
571. Prepelky na taljanský spôsob.
572. Prepelky s reisom parené.
573. Prepelky so žltou kašou parené.
574. Prepelky s krumplovým bieré.
575. Prepelky s miešanými zelenými vecmi pripravené.
576. Salmi z prepelky v krumplovom ráfe.
577. Prepelky plnené s fášom z jelených húb.
578. Divá kačica na pečenku.
579. Divá kačka so sardelovou omáčkou na zaprávané.
580. Pôstna kačka so sardelovou omáčkou na zaprávané.
581. Pôstna kačka s kaprlovou omáčkou.
582. Pôstna kačka na pečenku.
583. Salmi z pôstných kačíc.
584. Pôstne salmi z vodných sliepok.
585. Krumplové paštečky s pôstnym salmi plnené.
586. Žemľové paštečky s pôstnym salmi plnené.
587. Salmi z divých kačíc.
588. Divá hus na pečenku.
589. Pacovaná divá hus na pečenku.
590. Salmi z divej husy.
591. Pečený mladý tuzok na pečenku.
592. Marinovaný tuzok na pečenku.

593. Sulcovaný tuzok.
594. Fašírovaný tuzok.
595. Galantin z tuzoka.

VIII. Oddelenie.

O prívarkoch a kutlách.

A) Čiastka.

O kapuste, kélu, strapačke, karfiolu, kalerábu, špinátu a šaláte.

596. Kapustu do suda zapraviť.
597. Kvasená kapusta z hlávok.
598. Parená kvasená kapusta.
599. S jablčkami varená kapusta.
600. Parená friška kapusta.
601. Parená kapusta so žemľovým pudindom.
602. Parená kapusta so žemľovými plnkami.
603. Parená kapusta zo suda.
604. Parená štyrcovaná kapusta.
605. Plnená kapusta.
606. Plnená kapusta na iný spôsob.
607. Červenú kapustu prichystať.
608. Červenú kapustu ku pečenke.
609. Pripravenie kélu.
610. Parený kél.
611. Štyrcovaný kél s hašé.
612. Štyrcovaný kél s reisom.
613. Štyrcovaný kél s jarabiciami.
614. Strapačky s kaštanmi v pôste.
515. Strapačka s kaštanmi na iný spôsob.
616. Pôstna kapusta s ikrami.
617. Pôstna kapusta s plnkami.
618. Parená pôstna kapusta s vysmaženou rybou.
619. Kelová hraosle s bielou omáčkou.
620. Karfiol s maselnou omáčkou v pôste.
621. Karfiol s parmazanským syrom.
622. Karfiol so žemľovými mrvinmi.
623. Karfiol s rakmi.
624. Karfiol s kurencami pre nemocného.
625. Miešaná asietla s karfiolom.
626. Parený kaleráb.
627. Plnený brunátny kaleráb.
628. Zelený pôstny špinot.
629. Špinot zo žíhlavy.

630. Domáci čeladní špinot.
631. Zelený štyrcovaný špinot.
632. Plnený šalát.
633. Plnený šalát na iný spôsob.

B) Čiastka.

O mrkve, bielej repe, kvake, turčanskej repke, tekvici, zelenej fazule, špárge a zelenom hrachu.

634. Parená mrkva.
635. Brunátne parená mrkva.
636. Štyrcovaná mrkva s reisom.
637. Mrkva s vylúpaným zeleným hrachom.
638. Mrkva s kalerábom miešaná.
639. Miešanie zo zelených vecí.
640. Parená biela repa.
641. Na kyslo urobená repa.
642. Do suda zapraviť repu na zimu.
643. Varená kyslá repa.
644. Parená kvaka.
645. Parená frišká turčianska repka.
646. Suchá turčianska repka.
647. Kvasenú tekvicu prichystať.
648. Tekvicu na iný spôsab prichystať.
649. Tekvica s octom pripravená.
650. Tekvica s paradajkami.
651. Ma zimu zachovaná tekvica.
652. Tekvica s octom pripravená na iný spôsob.
653. Parená zelená fazula.
654. Zelená fazula na iný spôsob.
655. Sladká zelená fazula.
656. Zelená fazula s mrkvou.
657. Zelená fazula na šalát.
658. Zelenú fazulu na zimu zavariť.
659. Zelenú fazulu do súdka zasoliť.
660. Šparga s maselnou omáčkou.
661. Šparga s rakmi.
662. Šparga so žemľovými mrvinami.
663. Šparga s parmazanským syrom.
664. Friškỳ zelený hrach pripraviť.
665. Parený friškỳ hrach.
666. Bieré zo zeleného hrachu.
667. Miešané štyrcované bieré.

C) Čiastka.

O krumplách a kutloch.

668. Krumple na anglický spôsob.
669. Krumple na anglický spôsab štyrcované.
670. Krumplové bieré a la Jakson.
671. Krumple a la Berchtgaden.
672. Krumplové plnky.
673. Tieže plnky na iný spôsob.
674. Krumplové plnky s lekvárom.
675. Krumplové šúlance.
676. Krumpľový šmorn s grísom.
677. Smažené krumple.
678. Príprava suchej fazule.
679. Suchý hrach.
680. Hovädzie kutle (držky) prichystať.
681. Hovädzie kutle s grísom.
682. Hovädzie kutle vo volováne.
683. Hovädzie kutle v rezankovom krustáte.
684. Kroketky z kutiel smažené.

IX. Oddelenie.

O paštetach a škvareninách.

A) Čiastka.

Teplé paštetky.

685. Maselná pašteta z jarabíc.
686. Šnepfová pašteta.
687. Pašteta z čvikôt.
688. Pašteta z drobných šnepfíkov.
689. Pašteta z prepelíc.
690. Pašteta z fazánov.
691. Pašteta z divých kačíc.
692. Pašteta z kapúna.
693. Pašteta z mladej morky.
694. Pašteta zo zajaca.
695. Pašteta zo srnacieho chrbáta.
696. Pôstna pašteta z hlavátky.

B) Čiastka.

Chladné paštetky.

697. Pašteta z husacích pečienok.
698. Pašteta z jarabíc.

699. Pašteta zo šnepfov.
700. Pašteta z čvíkot s jeleniciami.
701. Pašteta z pekasinov a s jeleniciami.
702. Pašteta z jarabôk a s jeleniciami.
803. Pašteta z fazána a s jeleniciami.
704. Pôstna biskupská pašteta.
705. Pašteta v kastroli.

C) Čiastka.

O škvarenine.

706. Plnené vajcia so sardelmi.
707. Plnené vajcia s haringom.
708. Štyrcované vajcia s krumplami.
709. Smažené vajcia s krumplovým bieré.
710. Riedka škvarenina.
711. Riedka škvarenina s rybou.
712. Riedka škvarenina so špargou.
713. Riedka škvarenina s tančekami.
714. Vajcové palacinky s hubami.
715. Kuchon z vajec.
716. Sádzané vajcia.
717. Vajcia v šálkoch so sardelovým maslom.
718. Vajcia na mäkko varené.
719. Smažené vajcia.

X. Oddelenie.

O múčnych jedlách (Mehlspeisen.)

A) Čiastka.

O výbehoch, fámoch a amaletoch.

720. Výbeh (Auflauf) z reisovej múky.
721. Výbeh z grísu.
722. Výbeh s vanilijou.
723. Výbeh s mandlami.
724. Výbeh z lieskových orechov.
725. Výbeh z mandiel na iný spôsob.
726. Výbeh z kávy.
727. Výbeh s čokoládou.
728. Výbeh s citronátom.
729. Marhulový fám.
730. Breskyňový fám.
731. Fám z maršanských jablk.
732. Fám z friškých jahôd a malín.

733. Výbeh so smaženým cukrovým hrachom.
734. Vybehnuté amalety s vanilijou.
735. Vybehnuté amalety s čokoládou.
736. Vybehnuté amalety s maraskinovým likérom.
737. Vybehnuté amalety s malinovým likérom.

B) Čiastka.

Príprava cesta k vysmážaniu a v ceste vysmážané kremy.

738. Príprava cesta k vysmážaniu.
739. Príprava drožďového cesta k vysmážaniu.
740. Smažené marhule vo vínovom ceste.
741. Smažené breskyne vo vinovom ceste.
742. Smažené slivky vo vínovom ceste.
743. Smažené jablká vo vínovom ceste.
744. Smažené jablká s lekvárom.
745. Smažené jahody vo vínovom ceste.
746. Smažené maliny vo vínovom ceste.
747. Smažené čerešne vo vínovom ceste.
748. Smažený vanilijový krem.
749. Smažený pomarančový krem.
750. Smažený čokoladový krem.
751. Smažený mandľový krem.
752. Smažený krem z lieskových orechov.

C) Čiastka.

O drožďovom a varenom ceste.

753. Smažené pampušky (šišky.)
754. Pampušky na iný spôsob.
755. Dukátové haluške.
756. Mliekový krem k dukátovým haluškám.
757. Čokoládový krem k dukátovým haluškám.
758. Vo furme pečené dukátové haluške.
759. Tyrolský okružník (štrudla) s mandlami.
760. Makový okružník.
761. Okružník z máselného cesta s mandlami.
762. Makový okružník z maselného cesta.
763. Parené haluške.
764. Rožky z vareného cesta (Brandteig.)
765. Smažené striekané pampušky (šprickrapfne) z vareného cesta.
766. Vysmažené gulky z vareného cesta.

D) Čiastka.

O zvláštnych vysmážanych a štyrcovaných múčnych jedlách (puddings.)

767. Vysmážané fánky (Schneeballen.)
768. Smažené vlčie hrtany.
769. Smažené cukrové cesto (zucherstrauben.)
770. Smažené žemle vo vínovom ceste.
771. Smažené jablká vo vínovom ceste.
772. Ruché smažené slivky s čokoládou.
773. Smašené rezanky s kremom a čokoládou.
774. Vanilovy krem (tok gus.)
775. Gus z paleného cukru.
776. Čokoládový gus.
777. Kávový gus.
778. Oranžový gus.
779. Vínový gus (šato.)
780. Likerový gus.
781. Gus s rumom na anglický spúsob.
782. Anglický plumppuding.
783. Vínový nákyp (puding, suflé.)
784. Mandlový nákyp v pare.
785. Pečený mandlový nákyp.
786. Nákyp z mandlových rožkov.
787. Cukrovým ľadom obtiahnutý nákyp.
788. Čokoládovým ľadom obtiahnutý nákyp.
789. Karmelový nákyp s gusom.
790. Orechový nákyp.
791. Nákyp z lieskových orechov.
792. Rezánkový nákyp.
793. Nákyp z rajbaného cesta.
794. Rižkašový nákyp s citronátom.
795. Grísový nákyp.

E) Čiastka.

O fámoch a okružníkoch (štrudlach.)

796. Štyrcovaný fám so smaženými rezanci.
797. Smažený cukrový hrach s fámom.
798. Fám s vysmážanou žemlou.
799. Rižkašový fám.
800. Fám s piškotovým rolatom.
801. Fám z ribezlového lekváru.
802. Fám z malinového lekváru.
803. Štrudlové cesto urobiť.
804. Smažená štrudla s vanilovým gúsom.

805. Smažená štrudla s gúsom z lieskových orechov.
806. Smotanková štrudla.
807. Jablčková štrudla.
808. Jablčková štrudla s mandlami.
809. Jablčková štrudla s orechami.
810. Rožky z jablčkovej štrudle.
811. Lekvárom plnené rožky z drožďového cesta.
812. Rožky s orechami na iný spôsob.
813. Rožky mandlami plnené.
814. Rožky tvarohom plnené.
815. Štrudla s čerstvými slivkami.
816. Čerešňová štrudla.
817. Višňová štrudla.
818. Tvarohová štrudla.
819. Tvarohová štrudla na iný spôsob.
820. Kapustná štrudla.
821. Kalerábová štrudla.
822. Obyčajná a sladká krumplová štrudla.
823. Raková štrudla.
824. Grísová štrudla.
825. Rižkašová štrudla.

F) Čiastka.

O palacinkách, dolkách a babách (Kugelhupf.)

826. Cibuľové palacinky.
827. Palacinky lekvárom plnené.
828. Palacinky tvarohom plnené.
729. Palacinky kapustou plnené.
830. Palacinky orechami plnené.
831. Štyrcované palacinky s orechami.
832. Štyrcované palacinky so šovdrou.
833. Česské dolky z drožďového cesta.
834. Česské lekvárom plnené dolky.
835. Česské dolky s tvarohom.
836. Česské dolky s parmazanským syrom.
837. Česské dolky s orechami.
838. Česské buchty s tvarohom.
839. Česské buchty s orechami.
840. Česské buchty na iný spôsob.
841. Nemecké buchty.
842. Tvarohové flaky z drožďového cesta.
843. Tvarohové flaky s kôprom.
844. Tvarohové flaky zo sypkého cesta (Mürbeteig.)
845. Tvarohové flaky z maselného cesta.

846. Tvarohové plnky.
847. Dolky z rajbaného cesta.
848. Dolky lekvárom plnené.
849. Tyrolské plnky s údlym mäsom.
850. Baba (Kugelhupf.)
851. Baba lekvárom plnená.
852. Baba makom plnená.

G) Čiastka.

O miešaných múčnych jedlách.

853. Nálesníky.
854. Rezanky so žemľovými mrvinami.
855. Rezanky s laskými orechami.
856. Rezanky s grísom.
857. Fliačky s tvarohom.
858. Štyrcované fliačky s tvarohom.
859. Štyrcované fliačky so šovdrou.
860. Parené rezanky v mlieku.
861. Parené rezanky s orechami.
862. Štyrcované rezanky s orechami.
863. Žgance so slaninou.
764. Žgance z pohančenej kaše.
865. Múčny šterc.
866. Varený múčny šterc.
867. Rezankový fancl s orechami.
868. Rezankový fancl s tvarohom.
869. Rezankový fancl s lekvárom.
870. Štyrcovaný rezankový fancl s orechami.
871. Grísový šmorn.
872. Múčny šmorn.
873. Žemľový šmorn.
874. Grísové plnky.
875. Grísové plnky na iný spôsob.
876. V mlieku varené grísové halušky.
877. Grísová kaša.
878. V mlieku varená pohančená kaša.
879. Parená pohančená kaša.
880. Pohančené plnky so slaninou.
881. Štyrcovaná pohančená kaša.
882. Výbeh z pohančenej kaše.
883. V mlieku varená ryžkaša.
884. V mlieku varená ryžkaša s čokoládou.
885. Ryžkašové listy (platne) s čokoládou.
886. Reisový meridon s rakmi.

887. Cibuľové pirohy (tašky.)
888. Grísové pirohy.
889. Plúckové pirohy.
890. Maselné ľadom glasirované štangle.
891. Maselné štangle s mandľami.
892. Z maselného cesta platne so slivkami.
893. V maselnom ceste pečené jablká (Aepfel im Schlafrock.)
894. Glasirované štangle z maselného cesta.
895. Okuliarove paštečky z maselného cesta.
896. Slimákové paštečky z maselného cesta.
897. Opekance s makom.

XI. Oddelenie.

O šalátových, mliečnych a ovocných prípravách.

A) Čiastka.

O šalátových prípravách.

898. Kelový šalát.
899. Karfiolový šalát.
900. Špárgový šalát s karfiolom.
901. Uhorkový šalát.
902. Uhorkový šalát so smotankou.
903. Krumplový šalát.
904. Drobný zelený šalát s krumplami.
905. Hlávkový šalát.
906. Obarený hlávkový šalát so slaninou.
907. Hlávkový šalát so smotankou.
908. Miešaný šalát.
909. Štyrcovaný šalát z krumpiel.
910. Štyrcovaný šalát na zahradnícky spôsob.
911. Štyrcovaný šalát so suchou bielou fazulou.
912. Cikori a andivi šalát.
913. Zelerový šalát.
914. Miešaný zelerový šalát.
915. Taljanský šalát.

B) Čiastka.

Mliečne prípravy v šálkach (konsumé.)

916. Mandľové mlieko v šálkach.
917. Konsumé s laskými orechami.
918. Konsumé s lieskovými orechami.
919. Čokoládové konsumé.
920. Konsume s vanilovým likérom.

921. Konsumé s maraskinovým likérom.
922. Punčové konsumé.
923. Makový nákyp.

C) Čiastka.

O ovocných prípravách.

924. Šarloty z jablk.
925. Šarloty z bystrických slivák.
926. Šarloty z hrušiek.
927. Dulový kechl (koch.)
928. Príprava piškotového cesta ku kochom.
929. Čerešňový koch.
930. Visňový koch.
931. Marhulový koch.
932. Slivkový koch.
933. Malinový koch.
934. Jahodový koch.
935. Piškotový turban so šato.
936. Turbán s hovädzím špikom.
937. Turbán z čerstvých pomarančových kôrok.
938. Mešťanský čerešňový kuchon.
939. Višňový kuchon.
940. Murinské plnky s čiernym gusom (Teufelmehlspeise.)
941. Maselné lekvárom plnené rožky.
942. Timbal a la Bonaparte.

D) Čiastka.

O ovocných kompotoch.

943. Jahodový kompot.
944. Malinový kompot.
945. Marhulový kompot.
946. Breskyňový kompot.
947. Čerešňový kompot.
948. Čerešňový kompot so smotankou.
949. Višňový kompot.
950. Mirabelle na kompot.
951. Čerstvé slivky na kompot.
952. Čerstvé zralé slivky na kompot.
953. Jablčkový kompot.
954. Parené jablčka s hrozienkami.
955. Jablčkový bieré na kompot.
956. Voňavé hrušky na kompot.
957. Voňavé hruštičky na kompot.

958. Jablčkové bieré s hruškami na kompot.
959. Parené rompy na kompot.
960. Kaštanový kompot.
961. Pomarančový kompot.
962. Suché slivky s pomaračom na kompot.
963. Pomaranč s jablčkami na kompot.

XII. Oddelenie.

O nápojoch.

A) Čiastka.

Teplé nápoje.

964. Teplý punč (čáj.)
965. Teplý punč s vajci.
966. Punč s burgundskym vínom.
967. Anglický punč.
968. Punč so šampanským vínom.
969. Teplé víno.
970. Lemonáda.
971. Poľské thee.
972. Hoplpopl.

B) Čiastka.

Chladné nápoje.

973. Cisársky punč.
974. Chladný punč s vajci.
975. Kardinálsky punč.
976. Kardinálsky punč s ananasom.
977. Biely punč.
978. Sillebub pri zábavách na pitie.
979. Lemonáda z oranžov.
980. Mandlové mlieko pri zábavách.
981. Jablčková voda.
982. Jačmenná voda.
983. Orgeade.
984. Chlebová voda.

XIII. Oddelenie.

O kvasení, zaváraní, octe a hubách.

A) Čiastka.

O kvasoch a závarkoch.

985. Uhorky s nácestou zakvasiť.
986. V octe kvasené uhorky.
987. Uhorky do súdku na zimu zapraviť.
988. Drobné uhorky do pohárov zapraviť.
989. Miešané uhorky do pohárov zapraviť.
990. Uhorky vodové na zimu zapraviť.
991. Čerstvé uhorky s olejom a octom na zimu zapraviť.
992. Zelenú fazuľu do pohárov zapraviť.
893. Miešanú fazuľu do pohárov zapraviť.
994. Karfiol do pohárov zapraviť.
995. Šampiony do pohárov zapraviť.
996. Mladú kukuricu do pohárov zapraviť.
997. Drobnú cibuľu do pohárov zapraviť.
998. Miešané zelené veci do pohárov zapraviť na anglický spôsob.
999. Paradajky do pohárov zavariť.
1000. Paradajky na iný spôsob zavariť.
1001. Ribezle na zimu zavariť.
1002. Šťavu (šošku) do pohárov zavariť.
1003. Domáci senft urobiť.
1004. Cibuľu so senftom prichystať.

B) Čiastka.

O octe a hubách.

1005. Voňavý ocot prichystať.
1006. Malinový ocot.
1007. Višňový ocot s ribeslami.
1008. Ovocný ocot.
1009. Jablčkové víno.
1010. Tarkanový ocot na zimu.
1011. Čerstvé plnené smrčky.
1012. Smrčky na zimu zachovať.
1013. Tančeky na zimu zochovať.
1014. Hríby so smotankou.
1015. Hlivy prichystať.
1016. Pesterce.
1017. Čierne jelenné huby prichystať.
1018. Biele jelenice prichystať.
1019. Suché jelenice zachovať.
1020. Rídziky na zimu zapraviť.

XIV. Oddelenie.

O lekvári, suchej ovocine a pečení chleba.

1021. Slivkový lekvár.
1022. Slivkový lekvár na iný spôsob.
1023. Hroznový lekvár.
1024. Hroznový lekvár na iný spôsob.
1025. Durandzový lekvár.
1026. Hruškový lekvár z rompí.
1027. Hruškový lekvár na iný spôsob.
1028. Sušené rompy.
1029. Snšené slivky s orechami.
1030. Sušené slivky s mandlami.
1031. Sušené slivky s onajsom.
1032. Slivkový syr s mandlami.
1033. Rompový syr.
1034. Rompové viršle.
1035. Údenú šovdru variť.
1036. Pečený haring.
1037. Príprava k pečeniu chleba.
1038. Chlieb s krumplami pečený.
1039. Chlieb s kvasniciami pečený.
1040. Škvarkové pogáčky.
1041. Škvarkové pogáčky na iný spôsob.
1042. Rímská fazula (römische Bohne.)
1043. Tinktura proti kolere.
1044. Jako treba švábov vykoreniť
1045. Postel (Mistbeet) na šampiony založiť.

Prídavok.

I. Predpis jedál (Speiszettel) pre 8 osôb.
II. Predpis jedál pre 10 osôb.
III. Predpis jedál pre 12—16 osôb.
IV. Predpis jedál pre 24—30 osôb.
V. Predpis jedál na večeru pre 8 osôb.
VI. Banket (büffet, slavnostná hostina) pre 500 osôb.

Vysvetlenie obrázkov v prvom diele.

Obrázky tu udaté budú sa mnohým zdať pekné, ba povedia ešte k tomu, jako je to vraj pekne vymalované. Namalovať sa ono dá sice všelijako, lež aby to i na mise tak pripravené bolo to patrí kucharskému kunštu. Dá sa ono dosť pri jednom obede za tých pár hodín pracovať, musí však všetko na hodinu byť pripravené aj na mise poriadne nastolované, preto držal som za prospešné obrázkami poľahšiť viacej príprav.

Č. 1. Barančie kotletky majú sa tak na misu klásť. Z papieru vystrihnuť papiloty na každý konec kosti strčiť, do stredka vysmažený petržel dať. Tak sa prichystajú i telacie, sviňske kotletky.

Č. 2. Majones so špeklovaným jazykom. Pokrájať na pol prsta hrubé kúsky, s okruhlým štecherom vypychať, jelenie huby, šampiony, — keď toho neni — z husacej pečenky kúsky pridať, s menším štecherom vypychať, do rozpusteného glásu omočiť, na jazyk poklásť, odložiť na chladné miesto, tepšu zapraviť do ľadu, aspiku naliať, nechať stuhnuť, jazyk na prst jedon od druhého rozložiť, s aspikom pokapkať, keď to stuhlo zas doliať, aby tak celkom zatvorené bolo. Keď je čas nastolovať, štecher omáčať do letnej vody, vypychať, s tenkým nožom od spodku podobrať; na misu položiť, zrobiť majones, do prostredku misy mrežky vytískať a okolo garnirovať.

Č. 3. Rižkašové paštečky môžu sa jakým kolvek štecherom vypychať; alebo i na inšú formu zrobiť. Na misu majú tak byť kladené jako obrázok ukazuje.

Č. 4. Mesiačkové paštečky. Maslové cesto na prst zhrúba rozvalkať, na polovicu cesta rozklásť haše vo veľkosti orecha, s nožom porovnať, pomedzi vajcom pomastiť, druhú plech rozklásť, vajcom pomastiť, pomály piecť, aby horúce na stôl prišly.

Č. 5. Volován paštečky. Maslové cesto na prst zhrúbä rozvalkať, vyštechovať tak veľké listy jaké chceme, na plech rozklásť, do stredku nožom zarezať, ale nie naskrz, vajcom pomastiť, keď sa vypečené prostriedok vybrať, s hašeom alebo rágom naplniť.

Č. 6. Sauflé. Z pozostalých pečienok zrobiť haše, päť žltkov doňho rozmiešať, z bielkov sňah zbiť, na ostatku zamiešať, vandličky vymastiť, mrvinami posypať, s hašeom naplniť, dať do pary, keď je čas nastolovať vyvrátiť na misu, na vrch filé poklásť a s glásom poliať.

Č. 7. Žemľové paštečky. Žemle na štvoruhlato obrezať, od kraja na prst prostriedok zrezať — ale nie celkom až do spodku — na žlto vysmažiť, prostriedok vybrať a s rágom naplniť.

Č. 8. Dresirované paštečky. Maslové cesto (mürbeteig) tuhšie zrobiť, okrúhle lístky vypychať, na tri prsty hrubé kúsky porezať, okolo okruhlého listu vypychaného pekne obložiť a síce tak aby sa spojiť mohli. List do okola vajcom pomastiť, cvikerom do okola trezirovať, maslom pomastiť, papierom obvinuť aby sa pri pečení neroztrhly, poklásť na plech, suchým hrachom naplniť, upiecť, z pozostatého cesta na vrch listy vypychať, vytrezirovať, vajcom pomastiť, upiecť, hrach do čista vybrať, s rágom alebo salmim naplniť, vrchnáčky na vrch a celkom tak na misu usporiadať jako obrázok ukazuje.

Č. 9. Dariol paštečky. Maslové cesto nie veľmi na tenko rozvalkať, vandličky s ním vyfutrovať, hrachom naplniť, vypiecť, vrchnáčky celkom priliehajúce shotoviť.

Č. 10. Baranie stehno so zelenými vecmi. V pressu upariť, karfiol prichystať, mrkvy, bielej repy so zubkovým nožom prichystať, v slanej vode uvariť každé osve, cukor na žlto upáliť, kus masla, zeleného petrželu, mrkvy, repy doňho dať, nechať pariť, keď sa stehno uparilo masť scediť, ližicu múky do toho hodiť, doliať polievkou, pohár červeného vína nechať variť, do čistej nádoby scediť, pridať cukru, citronovej šťávy a tak do pary odložiť.

Č. 11. Šill. Pri opísaní sa už povedalo jako sa s rybami pri varení zachádzať má; tak celkom má i na stôl prinsť. Keď sa ryba teplá dáva, musí i s teplými prípravami byť garnirovaná, teplú omáčku k nej pridať; keď je ale ryba chladná i chladný garnitur a omáčka sa k nej dáva.

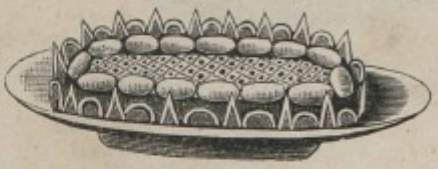
Č. 12. Šunka s rágom prickystaná (prostrednej veľkosti.) Čerstvú šunku dať do nádoby, zasoliť, voňavých zelín, ko-

Oprava.

Strana:		riadok:	miesto:	má stať:
53.	od vr.	24.	citronová šťáva	citronát.
55.	„ sp.	3.	polievka	omáčka.
58.	„ „	5.	korenie	krájanie.
72.	„ „	4.	polievky	vody.
96.	„ vr.	14.	vede	vode.
98.	„ sp.	14.	varily	parily.
99.	„ „	11.	ceste	cesta.
102.	„ vr.	19.	mäsa	misy.
118.	„ sp.	11.	obieliť	uvariť.
118.	„ „	8.	kusté	husté.
144.	„ „	15.	sviazať	perom naduť a zaviazať.
146.	„ „	16.	mäso	čierna pečenka.
148.	„ „	10.	cukrom	korením.
152.	„ „	6.	ružičiek	ružičiek karfiolu.
165.	„ „	5.	viacej vodách	vriacej vode.
179.	„ „	8.	a tak poukladať, aby jako lopatka vyzeralo	naliať na to polovic vody toľko červeného vína, na mäkko lopatku uvariť, vybrať, na kúsky pokrájať.
179.	„ „	2.	neurobilo.	urobilo.
219.	„ „	8.	na žltobrunátno upražiť	kapustu dať do toho uparit na mäkko.
234.	„ „	8.	sajtom	saftom.
274.	„ „	3.	glásu	aspiku.
303.	„ vr.	5.	sedem na penu	sedem jedno po druhom na penu atď.
306.	„ sp.	7.	do	od
323.	„ vr.	4.	vykysnutí	vystydnutí.
323.	„ sp.	6.	na horúcu misu	horúcu na sito
325.	„ „	10.	polievkou	vodou.
327.	„ „	11.	nožom na varechu brať a kúsky	na varechu brať a kúsky nožom atď.
328.	„ „	14.	vandlíkoch	randlíkoch.
328.	„ „	10.	platlík	platlík rozkrájaný.
374.	„ vr.	9.	blanaté a neradia	blatnaté a nerodia.

Poznámka. V čísle 521. hneď v prvých riadkoch toto treba pridať: Cez zimu zdržuje sa pri vrchoch okolo košarísk. Na jar keď snah začína kapať, vtedy sa pára a strelec má najlepší prístup k nemu. Tetrov sa rozhrieždi jako moriak a v ten čas ani nevidí ani nepočuje, odtiaľ pochodí i meno jeho hluchán.

1.



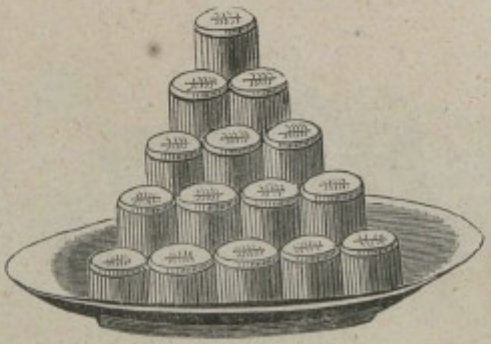
2.

3.

4.

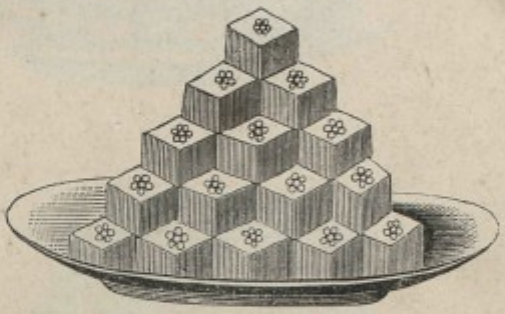
5.

6.



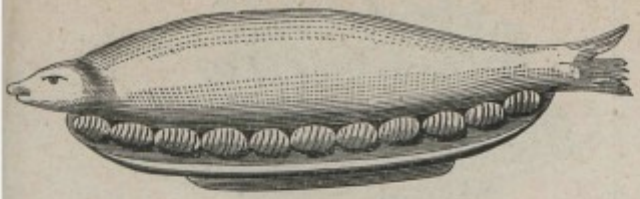
7.

8.

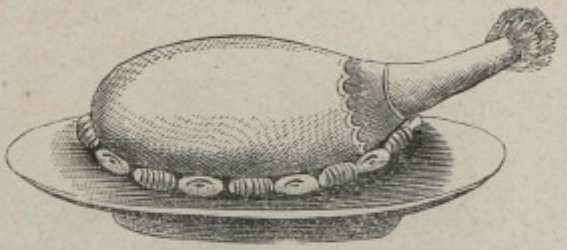


9.

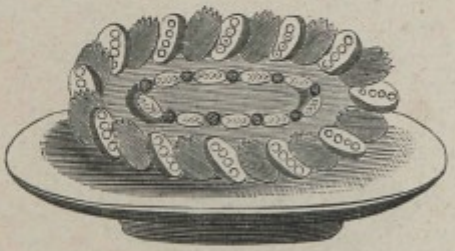
10.



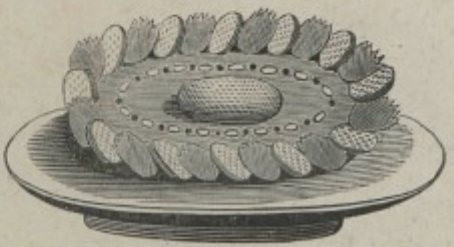
11.



12.



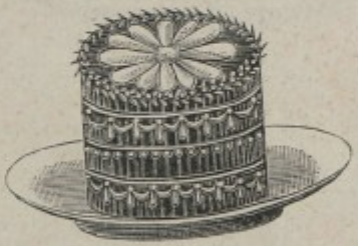
13.



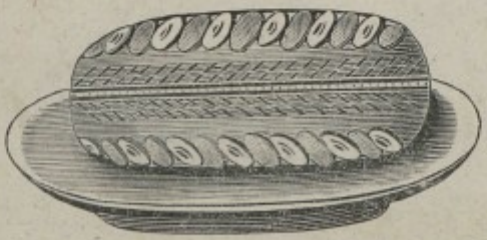
14.

15.

16.



17.



21.

18.

19.

20.

Predmluva.

Druhý diel **„Kuchárskej knihy"** *je preto osve, poneváč sa každodenné prípravy z nej nerobia; potom aby sa knižka zašanovať mohla, napokon ale aby sa obecenstvo lepšie vyznalo.*

Pri oddelení teplých jedál od chladných poznamenať musím aby sa chladné jedlá celkom osobitne od teplých pripravovaly, poneváč teplá para prekáža chladným prípravám na chuti a ľubeznej vône; k. pr. kapusta zo suda a iné jedlá ktoré majú v sebe tuhý zápach.

Ctené obecenstvo sa presvedčí, že v druhom diele celkom iné prípravy prichodia. Tu pripomenuť musím, by sa náradie napáchnuté z teplých jedál čisto umylo, keď sa ku chladným prípravám potrebovať bude.

I. Oddelenie.

O cukrových barvách, voňavom cukru, varení cukru a glazirovaní s cukrom.

1. Z modrej (belasej) fajalky saft urobiť.

Z rozkvitnutej fajalky, ktorá má veľmi ľúbežnú voňu, kvet sobrať a dávať do nádoby, ktorá pri trhaní kvetu musí byť vždy zakrytá, aby voňa nevytúchla. Keď je nasbieraných kvietkov asi dve holby, potlačia sa čistou varechou, do nich sa vytlačí citronová šťava, v čistej nádobe sa varí žajdlík tekúcej vody, táto sa vyleje na fajalku a pevne sa zakryje nádoba, aby žiadna para von nevyšla; takto sa nechá cez noc stáť. Pol funta sošrotovaného cukru dá sa do čistej nádoby, doň sa vytlačí fajalkový saft nechá sa párrazi na ohni svariť a dá sa do čistej flaše.

2. Ružový saft urobiť.

Z voňavých ruží kvetu asi na dve holby obtrhať a pri tom nádobu zakrývať. Doň citronový saft vytisnuť, žajdlík vrelej vody naliať a do druhého dňa nechať stáť. Pol funta sošrotovaného cukru dať do čistej nádoby, naň ružový saft vytlačiť, párrazí svariť nechať, prez šatu precedíť a v nádobkách odložiť, kým sa potrebovať bude.

3. Alkermešový saft zavariť.

Alkermeš sa rodí vo viniciach i zahradách, a zrnká jeho dozierajú ku koncu septembra; zrelé vyzerajú jako dozretá

baza. Potrebnú mieru zrnkov zo stopôk do čistej nádoby obtrhať sobrať, varechou rozdláviť, zakryté na chladnom cez noc nechať stáť a potom prez čistú šatu natoľko vytlačiť, aby z toho aspoň za holbu saftu bolo. Pol funta fajného sošrotovaného cukru so saftom smiešať, v čistej nádobe pod ustavičným miešaním do polovice vyvariť, horúci prez šatu do čistej nádoby precedíť, flaše naplniť a na chladnom nechať stáť.

4. Košenellový saft zavariť.

Toto semeno, z ktorého sa tá najkrajšia červená barva robí, pochádza z Ameriky; ona pri varení a pečení nemení barvu jako k. p. alkermeš, ani neškodí zdraviu. Zrnká má tak veľké jako konopné semä a vyzerajú, jakoby povrchu bielou bavlnkou boly k obtiahnuté; koreň, na ktorom sa semä rodí, je na tri rífy vysoký a menuje sa v botanike čili vo vede o rastlinstve cactus opuntia. K zavareniu vezne sa lôt košenellu, tento sa v mažiari čo najdrobnejšie potlčie a vybere sa na čistý papier. Lôt liadku na železnej lopadke alebo na ohnisku sa tak dlho pečie, pokým mechúre nechádže; s týmto sa lôt salajky (Pottasche) a 2 lôty preparovaného vínového kameňa (cremor tartari; v apatéke je k dostaniu) v mažiari na prach potlčie, k tomu sa pridá košenell a to sa v mažiari tlčikom rozotrie. V čistej cinovanej nádobe žajdlík tekúcej vody nechať zvariť a do tejto potlčené pod ustavičným miešaním novou varečkou na voľnom ohni zavariť; keďby kypeť začalo, vezne sa od ohňa preč, ináčej by všetko von vybehlo, nechá sa ešte za pol hodinu variť a precedí sa prez šatu do čistej nádoby. Nádoba, v ktorej sa toto varilo, z novu sa očistí a precedené dá sa zpátky do nej. K tomu sa primieša 12 lôtov fajného potlčeného a preosiateho cukru, nechá sa párrazí svariť, po vystydnutí zleje sa do čistej suchej flašky a táto zapchatá sa drží na chladnom mieste. Košenell sa kupuje v sklepe u matralistov.

5. Šafranovú barvu urobiť.

K tejto barve nebere sa hoďajaký šafran dľa mena, lež pol lôta indického alebo francúzskeho šafranu, ktorý má červenožltú barvu a tuhú vôňu. Za kávovu šálku zvarí sa tekúca voda a v nej sa nechá šafran povariť, precedí sa prez čistu šatu, nechá sa so 6 lôty fajného sošrotovaného ackru svariť a dá sa do flašky.

6. Zelenú barvu urobiť.

Najprihodnejšia a najzdravšia zelená barva dá sa urobiť zo zeleného špinotu; táto barva sa síce nedá dlho držať, lež môže sa vždy čerstvá zelená urobiť cez celý rok tým spôsobom, že keď sa špinot minie, urobí sa zo zeleného petržlenu; keď sa tento minie, je na poli zelené žito, čo sa v mažiari potlčie, — vyzera jako kaša — prez čistú šatu do nádoby vytlačí a nechá sa zvariť, vodu scediť, zostane ako tvároch upotrebí sa k fánom, ľadovaniu tortí a pečivám.

7. Príprava cukru k pečivám a tortám.

Pár funtov fajného cukru na drobno sošrotovať, po trochu neveľmi na drobno potlcť a prez husté sito preosievať, aby fajný cukor prez sito prešiel. Na site poostalý cukor čistou rukou sa do okola trie, aby prepadol na podložený papier; na tomto site poostalý cukor sa v mažiari z ľahka drie a s ním sa pokračuje jako s predošlým cukrom, kým nebude na papieri potrebná miera sredne potlčeného cukru. Z tohoto cukru dá sa na tanier potrebná miera a naň sa nakvapá z jedného druhu barvy a medzi rukama sa do okrúhla mieša na letnom mieste. Takto sa pokračuje s cukrom pri každej barve, nechá sa na letnom mieste preschnúť, každý inobarevný cukor dá sa osobyte do pohárov a drží sa na suchom mieste. Dľa potreby môžu sa všetke barvy cukru spolu smiešať; k čomu potrebné bude, vypíše sa pri jednotlivých cukrových jedlách.

8. Vanilový cukor prichystať.

Jako pri jedlách v prvom sväzku opísaných sú potrebné všelijaké prípravy, ktoré už vopred majú byť hotové; tak i v tomto sväzku musia sa isté veci vopred a na viac razov prichystať, ponevráč sa často stáva, že hostia prekvapia svojou nenadálou návštevou dom, potom je už neskoro každú malichernú vec na frišno robiť. K potlčenej vaniliji pridá cukru, s týmto sa spolu potlčie, prez sito sa preoseje a dá sa do pohára alebo piksle, čo oboje musí mať vrchnák, aby vanilija nevypáchla.

9. Oranžový cukor prichystať.

Dva oranže na cukre z ľahka obrajbať, žlté nožom na tanier soškrabať, na teplom mieste nechať sušiť, s verdunkom cukru potlcť, preosiať a v poháre zakryté odložiť. Na tenže spôsob sa urobí citronový cukor.

10. Kávový cukor prichystať.

Do nádoby dať 8 lôtov cukru, uvarenou a očistenou tuhou kávou ovlažiť, zakryté nechať sušiť, potlcť, preosiať a dať do pohára.

11. Varenie cukru ku konservom a prvý stupeň cukru.

Pripravenie prítomného cukru požaduje veľkú pilnosť a pozornosť, pri častejšom opakovaní ale neni žiadnou ťažkosťou. K vareniu cukru má byť asi na tri žajdlíky veľká medenná panva (Karmelpfanne, pod ktorým menom je u kotlárov k dostaniu.) Pol funta alebo dľa potreby i viac fajného cukru poseká sa na kúsky, naň sa naleje žajdlík vody a to sa necha nad dierou na chytrom ohni variť, nečistota z vrchu sberá sa čistou varečkou a boky panvy utierajú sa vlhkou špondijou, aby boly vždy čisté. Dobré uvarenie cu-

kru sa nasledovne zkúma: do cukrovej tekutiny omočí sa čistá dierkavá varecha a vezne sa von; jestli sa po nej cukor rozleje, odloží sa od ohňa; jestli sa ale cukor na varechu nechytí, vtedy ešte není súci, nechá sa ďalej variť a neskôr sa zase na opísaný spôsob zkúma. Takýto cukor menuje sa cukrom prvého stupňa a keď sa pri jednom lebo druhom jedle pripomnie, bude každý vedeť, jako ho má pripraviť.

12. Druhý stupeň cukru.

So všetkým sa zachádza dľa predošlého spôsobu, len že sa dlhšie varí. Keď sa na ňom jakoby perly ukazujú, omočí sa doň koniec varečky, z neho sa vezne medzi dva prsty a mačká sa. Jestli sa ťahá jako cverna až na palec (col) a sa neroztrhne, vtedy má meno: cukor druhého stupňa. Tento cukor sa môže upotrebiť k zaváraniu čerešieň.

13. Tretí stupeň cukru.

Predošlá tekutina nechá sa ešte dlhšie variť; keď sa ešte väčšie perly na nej ukazujú a na dlhšie cverny sa ťaha, vtedy má cukor tretí stupeň.

14. Štvrtý stupeň cukru.

S varením sa zachádza dľa predošlého spôsobu, len že za dlhší čas. Do tekutiny tak sa omočí dierkavá vorecha, aby i do dierok cukor prišiel; potom sa cez dierky fúka a jestli sa robia mechúrky, vtedy má štvrtý stupeň; upotrebúva sa k zaváraniu kyslejšieho ovocia.

15. Piaty stupeň cukru.

Do predošlej tekutiny, ktorá sa ešte dlhšie nechá variť, zamočí sa dierkavá varecha, drží sa do vysoka a cez dierky sa fúka. Jestli sa urobia ešte väčšie mechúrky od predo-

šlých a cukor je suchší, má on piaty stupeň; upotrebúva sa ku konservom.

16. Šiesty stupeň cukru.

Keď sa cukor ešte dlhšie varil, omočí sa koniec varečky do vody a potom do cukru, pri čom sa na to pozoruje, aby varečka neprišla na dno. Varečka sa z novu do vody omočí a chytro von vezne; jestli je cukor tvrdí a sa láme, alebo jestli medzi zubami chrumká a sa nelepí, vtedy sa od ohňa odloží a má šiesty stupeň; upotrebúva sa na zamáčanie ovocia a pečiva, jako sa to pri jednotlivých jedlách vypíše.

17. Siedmy stupeň cukru (karmel.)

Jestli svarený cukor o jedon alebo dva kochlíky viac vyhodí, žltobrunatnu barvu dostane a temer spálený je, obsiahol ostatní siedmy stupeň a nazýva sa karmelom. Stáva sa, že i cukor v šiestom stupni pri varení alebo odložení od ohňa a zamáčaní uschne čili tak rečeno umre, tomu avšak dá sa tým odpomôcť, že sa naň naleje pár ližíc chladnej vody a nechá sa dľa predpisu variť. Na karmel urobený cukor dá sa tiež potrebovať, keď sa nechá s čistou chladnou vodou rozvariť, a síce pri varení sauflé alebo strapačky.

18. Biela glazúra k obtiahnutiu tortí a pečiva.

Glazirovanie znamená, cukrové massy k tortám a pečivu cukrovou tekutinou nie len obtiahnuť, lež i okráslíť, pri čom sa trojaký spôsob užíva: 1) s bielkom pripravený cukor upotrebuje sa k ľadovaniu (aisirovať); 2) príprava čili konserv s chladným sirupom a tlčeným cukrom upotrebuje sa k namáčaniu (tunkovať); konečne 3) varený konserv sa upotrebuje ku glazírovaniu tortí a pečiva, ktoré sa do tohoto konservu namáčajú. — K pripraveniu bielej glazúry je nasledovný predpis: Pol funta potlčeného fajného cukru pre-

oseje sa prez husté sito, dá sa do porcelánovej šálky a pridajú sa dva bielky i citronová šťava; toto sa novou varečkou mieša a jestliby husté bolo, pridá sa bielok; pri pilnom miešaní bude tejto massy hodná miera a má byť biela jako sňah, pod menom Ľad (Eis). Ľad sa delí na tri čiastky; biely má tam ostať, kde sa mieša; červená a zelená barva má byť osobite. Hotová torta celkom sa obtiahne bielym ľadom a nechá sa v letnej peci vysušiť; červená a zelená massa dá sa do osobitných škarniciel a týmto sa na torte všelijaké kvety a iné okrasy lejú, čo sa nechá usušiť. Takéto torty a pečivá menujú sa glazirované.

19. Červená glazúra.

Cukor sa prichystá dľa predošlého spôsobu; keď je tekutina hodne nabehnutá, pridá sa pár kvapôk alkermešu alebo košenellu, aby cukor peknú červenú barvu dostal.

20. Zelená glazúra.

Keď je zvýš menovaná cukrová tekutina dosť vymiešaná, pridá sa zo špinotového pod č. 6. udaného tvarohu, ktorý cukru zelenú barvu dodá. Pri ľadovaní na to sa má dať pozor, aby cukrová massa nebola veľmi riedka, keď sa ňou cez škarniclu všelijaké okrasy robia, lež má na torte alebo pečive tak vyzerať, jako keby sa po ňom tenký biely motúz rozvíjal.

21. Brunátna glazúra a okrášlenie menovanými glazúrami.

Potrebnú mieru fajnej vaniliovej čokolády porajbať a dať do šálky, do nej dať bielok z vajca a to varečkou tak dlho miešať, kým nebude jako maslo. To sa dá do škarnicle a robia sa všelijaké okrasy. — Pri krášlení torty menovanými glazúrami musia byť všetke glazúry pohotove, hotové torty sa obkroja na štyrouhlato, spolu sa složí, každý bok

torty sa obtiahne menovanými glazúrami a nechá sa sušiť; o tom sa pri jednotlivých tortách obšírnejšie prehovorí.

22. Chladný konserv ku glazírovaniu tortí a pečiva.

Jedon funt fajného cukru potlcť, prez sito preosiať a 12 lôtov z neho do karmelovej panvy daf; tento cukor studenou vodou za kávovú šálku rozpustiť, pridať pár ližíc maraskinového likéru a ustavične varečkou na ohni miešať. Keby sa mal svariť, odloží sa od ohňa a pod ustavičným miešaním pridáva sa k nemu tlčeného cukru, pokým nezačne hustnuť a tiecť. Potom sa na zkúžku pustí pár kvapôk na plech a jestli sa po vystydnutí urobí od vrchu kôročka na kvapke, vtedy je dobre pripravený; jestli sa ale nechytí žiadna kôra, pridá sa ešte viac tlčeného cukru a spolu sa rozmieša. Takýto tekúci cukor sa na tortu vyleje, po celej sa nožom na hladko rozotrie a nechá sa za pol hodiny na chladnom stáť. Keď sa kôrka na prst lepí, dá sa torta do letnej peci a po stuhnutí vezne sa von.

23. Promincové celtle.

Jedon funt fajnového potlčeného cukru prez sito preosiať, 12 lôtov z neho daf do karmelovej panvy, rozmiešať s vodou za šálku a ustavične na ohni miešať. Keď by sa začal variť, vezne sa od ohňa preč a doň sa pod ustavičným miešaním dá pár kvapôk promincového oleja a tlčeného cukru; potom sa dľa predošlého spôsobu probuje, či je dosť tuhý; takáto tuhá massa dá sa do papierovej škarnicle a cez ňu sa riedko na plech kvapká, aby sa kôpky neslepily. Po vystydnutí podoberú sa prominene tenkým nožom z plechu, soberú sa na papier a držia sa na suchom mieste. Prominene sú dobré, keď má dakto pokazený žalúdok.

24. Farbený chladný konserv.

S cukrom sa pokračuje dľa predošlého spôsobu; keď je s vodou rozmiešaný, pridá sa alkermeš alebo košenell, aby

mal peknú barvu. K čomu sa tento konserv upotrebí, vypíše sa pri jednotlivých jedlách.

25. Chladný konserv v malých vandličkách.

V tej miere, koľko osôb sa nachádza, dá sa do karmelovej panvy tlčeného cukru a pár ližíc hoďajakého likéru, ostatnie vodou doliať a na ohni ustavične miešať, pri čom sa svariť nesmie. Potom od ohňa odložiť a pod ustavičným miešaním tlčeného cukru pridávať, aby bolo hustejšie jako zvýš opísané. Podlhovaté alebo okruhlé vandličky čistým mandlovým olejom tenko vymastiť, konservom naplniť a na chladné miesto odložiť, aby dobre stuhlo; konečne sa pozorne na papier vyklope, aby sa nepomrvilo. Pri rozličných cukrových cestách bude vypisané, k čomu sa táto príprava potrebuje.

26. Oranžová glazúra na tortu.

Dva oranže na cukre tenko obrajbať, žlté nožom soškrabať, ostatní cukor potlcť, preosiať, z neho dať do karmelovej panvy, pridať porajbaný cukor, oranžovú šťavu a pár ližíc vody, to ustavične na ohni miešať, pokým nebude husté. Potom od ohňa odložiť a pod ustavičným miešaním pridať tlčeného cukru. Vystydnutú tekutinu na tortu vyliať, celú do okola obtiahnuť a vrch uhladiť. Až by sa cukor nestokoval čili na prsty nelipkal, dá sa do letnej pece.

27. Oranžová glazúra s arakom.

Všetko sa prichystá dľa predošlého spôsobu, pridá sa za pohárik arabu a práve toľko košenellu, to sa na ohni mieša a ďalej dľa známeho spôsobu sa pokračuje.

28. Citronová glazúra.

Pár citronov na cukre orajbať a na to pozorovať, aby sa do bieleho nerajbalo, poneváč to horkú chuť dodáva. Po-

tlčený cukor prez sito preosiať a dať do panvy, doň citrónovú šťavu vytlačiť, pridať za pohárik rumu a pár lžíc vody, to na ohni miešať a ďalej dľa známeho spôsobu pokračovať.

29. Glazúra z čerstvých jahôd.

Zrelé jahody prez sito pretrieť, pol funta potlčeného a preosiatého cukru dať do panvy a s jahodami smiešať, pridať za pohárik vanilového likéru, to na ohni miešať a horúce odložiť. Konečne pridať alkermešu a tlčeného cukru, nechať vystydnuť a na tortu vyliať.

30. Glazúra z čerstvých malín.

Ponevráč v malinách sú obyčajne červíci, dajú sa ony do studenej vody a nechajú sa za čas stáť; potom nechať ich na site odtiecť a prezeň pretrieť, potlčený cukor dať do panvy, pridať maliny a oraku, na ohni miešať a jako zvýš stojí odložiť, ďalej pridať za ližičku alkermešu a tlčeného cukru, čím sa torta obtiahne.

31. Glazúra s ananasovým saftom.

Pol funta potlčeného fajného cukru do panvy preosiať, s ananasovým saftom pomiešať, pridať maraskinového likéru a pokračovať dľa známeho spôsobu; konečne dať k tomu alkermešu; aby dosť červené bolo. — Zvýš menované glazúry upotrebujú sa k zamáčaniu pečiva, čo doista od začiatku ťažko padne tým, ktorí to ešte nerobili, preto sa môžu v tom pri menšej masse pokúsiť.

32. Čokoládový konserv.

14 lôtov fajnej na kúsky posekanej čokolády dať do karmelovej panvy, s vodou za pár lžíc rozpustiť a rozmiešať pridať 12 lôtov tlčeného cukru a za šálku vody, to pod ustavičným miešaním nechať variť a probovať prstami, či sa ťahá

jako cverna. Potom od ohňa odložiť, opakom varečky na boku panvy trieť, nalepené soškrabať a spolu smiešať, to zas trieť a tak ďalej pokračovať. Keď sa na vrchu kôročka chytá, pustí sa pár kvapôk na plech a nechá sa vystydnúť; jestli massa tuhne, je súca na zamáčanie pečiva a torty.

33. Na iný spôsob konserv čukoládový.

Pol funta cukru dať do karmelovej panvy, naň naliať vody a nechať na ohni variť. Do nádoby sa porajbe čukoláda, k nej sa pridá pár lišíc zo svareného cukru a to sa rozmieša tak, jako maslo. Keď sa cukor medzi prstami ťahá, pridá sa k nemu čokoládová massa, to sa nechá spolu povariť, odloží sa od ohňa a varečkou sa trie (tabuliruje); v ostatnom sa zachádza jako pri prvom spôsobe.

34. Oranžový varený konserv.

Na pol funte cukru obrajbať oranž, žlté nožom oškrabať, dať do šálky, oranžovú šťavu naň vytisnuť a smiešať. Pošrotovaný cukor dať do panvy, naň naliať vody, na ohni nechať variť a nečistotu z vrchu sberať. Jestli sa medzi prstami ťahá, pri čom má mať štvrtý stupeň, odloží sa od ohňa a sa tabuliruje, k tomu pridať obrajbaný cukor a porád trieť, kým sa od vrchu kôrka neurobí. Potom to dľa známeho spôsobu s pár kvapkami probovať; jestliže tuhne, je súci na namáčanie.

35. Citronový konserv.

Dva citrony na cukre obrajbať, žlté oškrabať, dať do šalky a z jedného šťavu naň vytisnuť, to miešať, ostatní cukor dať do panvy na oheň a dľa známeho spôsobu pokračovať.

36. S rumom varený konserv.

S varením cukru sa pokračuje dľa opisaného spôsobu; do šálky sa dá pár ližičiek tlčeného cukru a pridá sa toľko

rumu, aby sa cukor rozpustil; potom sa mieša a nechá sa vyvariť, v predošlom stupni vziať od ohňa, pridať rozmiešaného rumu a tabulirovať ďa predošlého spôsobu; k tomu sa môže pridať košenella, aby peknú barvu dostal.

37. Konserv s likérmi.

Keď je tlčený cukor v šalke rozmiešan ýa celý vyvarený, dá sa doň likéru, celé sa tabulírujé a ďa potreby sa pridá hoďajaká barva.

38. Voňavý konserv sa nasledovne chystá.

Do šálky dať pár ližíc tlčeného cukru, tento rozpustiť s vareným cukrom nie veľmi na riedko a do vyvareného pridať fajalkového alebo ruževého saftu, aby massa dobre voňala, potom sa massa tabulíruje. Glazúry a konservy sa preto osobite vypisujú, aby každý to čím ľahšie pochopiť, preto i pri jednotliyych jedlách vypíše sa číslo tej glazúry alebo konservu, ktoré potrebné bude. Keď sa massa trie čili tabulíruje, dostane na vrchu tenkú kôročku jako srieň; massa sa nemá veľmi nechať vystydnuť, poneváč potom nedostane zamočené pečivo bliskavú kôrku.

II. Oddelenie.

O massách a tortách.

A) Čiastka.

Prípravvy rozličných cukrových látok.

39. Brezlové cesto ku tortám a kuchnom.

Prítomné oddelenie obsahuje v sebe massy, jaké sú potrebné k rozličnému pečivu. Nech sa nik neľaká, že sa snáď k jednej alebo druhej masse mnoho bere, lebo to neni

stály predpis, lež závisí od počtu osôb; pre viac osôb bere sa väčšia miera zo všetkého, pre menej osôb menšia miera. Prítomne cesto sa nasledovne robí: Jedon funt fajnej múky dať na tablu, 20 lôtov čerstvého masla na kúsky potrhať, válkom spolu s múkou rozmiesiť, do hromady pobrať a do prostriedku jamku urobiť. K tomu pridať 6 žltkov, pár ližíc tlčeného cukru a soli — cukrové cesto sa preto trochu solí, poneváč dostane lepšiu chuť — tlčenej škorice s hrebíčkami a chladnej vody, to nožom spolu smiesiť, do hromady srobiť, na štyrouhlasto valkať a spolu skladať jako maselné cesto v prvom sväzku. Práve tak sa môže od razu jedno za druhým trirazí valkať, zakrúti sa do čistej šaty a odloží sa na chladno; upotrebenie tohoto jako i nasledovných ciest opíše sa pri jednotlivých jedlách. Takéto cesto nemá sa rukou miesiť, ale nožom, preto sa viac valká a skladá, poneváč sa maslo pod rukou slabí.

40. Brezlové cesto na iný spôsob.

Jedon funt múky dať na tablu, pridať 20 lôtov masla a valkom spolu rozrobiť, do hromady sobrať, do prostriedku urobiť jamku, pridať 8 žltkov a za kávovú ližičku tlčenej a prez sito preosiatej škorice, to trochu posoliť, pridať 4 lôty tlčeného cukru, to nožom spolu smiesiť, do hromady srobiť, do šaty zakrútiť a na chladné miesto odložiť.

41. Fajnové brezlové cesto.

Funt múky s 18 lôtmi čerstvého masla válkom rozrobiť a do prostriedku jamku urobiť, pridať 16 lôtov tlčeného cukru, čtyry celé vajcia, trochu soli a za kávovú ližičku tlčenej škorice, na citrone cukor obrajbať a k predošlému z ľahka smiesiť, do šaty zakrútiť a na chladné miesto odložiť.

42. Fajnové brezlové cesto na iný spôsob.

Funt múky a 20 lôtov masla spolu rozrobiť, dvanasť vajec na tvrdo uvariť, žltky vybrať, prez sito pretrieť a dať

k masse, pridať 20 lôtov tlčeného cukru, škorice, tlčených hrebíčkov, drobno krájané citronové kôrky, trochu soli a dva surové žltky, to spolu smiesiť, do šaty zakrútiť a na chladné miesto odložiť.

43. Lincertové cesto k torte a pečivu.

Funt mandiel v čistej šate medzi rukami vyrajbať, v mažiari potlcť a prez sito pretrieť; funt múky s funtom čerstvého masla válkom rozrobiť, k tomu pridať mandle, funt tlčeného cukru, tlčenej škorice, hrebíčky, drobne pokrájané kôrky, muškatový orech, šesť celých vajec a trochu soli, to všetko spolu do hromady smiešať, do šaty zakrútiť a na chladné miesto odložiť.

44. Lincertové cesto na iný spôsob.

Funt čerstvého dobre vymytého masla vo vajdlinku na penu rozmiešať, funt mandiel obariť, zo šupy očistiť, v mažiari na fajno potlcť a k maslu dať, primiešať funt tlčeného cukru a keď sú mandle rozmiešané, pridá sa škorice, hrebíčkov, citronové kôrky, muškatového orechu a ku koncu funt múky, to spolu smiešať, do hromady sobrať, do čistej šaty zakrútiť a na chladné miesto odložiť. K torte patriace okrúhle platne na plechu obvinú sa vôkol papierom a vrch sa vajcom pomastí.

45. Fajná rozrobená mandlová massa.

Funt mandiel vrelou vodou obariť, šupu z nich zvliecť, v mažiari na fajno tlcť, pri tlčení jedno celé vajce zabiť, spolu potlcť na husto jako maslo a do vajdlinka vybrať. Funt potlčeného a preosiatého cukru pridať k mandlám, tak tiež pod ustavičným miešaním 24 žltkov jeden po druhom a to spolu za pol hodiny miešať, aby sa penilo. K tomu pridať na cukre obrajbaný citron a z ľahka zamiešať z dvaciatych bielkov tuho sbitý sňah a ku ostatku zamiešať 6 lôtov fajnej

múky, aby v celej masse rovnako všetko rozmiešané bolo. Upotrebenie tejto massy vypíše sa pri patričných jedlách.

46. Piškotová massa k tortám a kuchnom.

Funt fajného cukru potlcť, preosiať a dať do vajdlinka, pridať na cukre obrajbaný citron, 24 žltkov jedon po druhom a to za pol hodiny ustavične miešať, z čoho sa veľká massa narobí. Zo všetkých bielkov tuhý sňah srobiť a na to pozorovať, aby sa nezrazil, preto tu poznamenávam, že keď je sňah dobre sbitý, dá sa doň pod ustavičným šibaním za hrsť tlčeného cukru a keď sa vždy šibe, nesrazí sa on, lež ostane tuhý. Tento sňah sa z ľahka do massy zamieša a varechou do vysoka obracia, konečne sa pomály pridáva funt bielej múky. Spomenutá massa nemusí sa v tak veľkej miere robiť, lež dľa potreby môže sa vziať zo všetkého polovica alebo tretia čiastka.

47. Genevská massa k torte.

Funt čerstvého masla na čisto rozpustiť, prez sítko do druhej nádoby precedíť a na teplom mieste nechať stáť. Funt potlčeného a preosiatého cukru dať do vajdlinka, k tomu pridať na citrone obrajbaný cukor, 8 celých vajec a 8 žltkov jedon po druhom, to za pol hodiny na penu miešať a za tým pomály pridávať najprv funt múky a potom rozpustené letné maslo, aby do celej massy prišlo a aby táto celkom fajná bola; to dobre rozmiešať a z ľahka zamiešať z 12 bielkov sbitý tuhý sňah.

48. Portugalská massa k torte.

K tejto masse je potrebné: funt čerstvého masla, 20 lôtov múky, 24 lôtov cukru, 16 vajec, 18 lôtov tlčených mandiel a na cukre obrajbaný citron. Maslo vo vajdlinku na penu rozmiešať, do druhej nádoby dať cukor s mandlami,

doň zamiešať 16 žltkov jedon po druhom a keď je oboje rozrobené, smieša sa s maslom na jednu massu. Z bielkov sa urobí tuhý sňah a z ľahka sa do massy zamieša i s múkou.

49. Portugalská massa na iný spôsob.

K tejto masse sa potrebuje: Funt potlčeného a preosiatého cukru, 24 lôtov múky, 16 lôtov masla, 24 vajec, 8 lôtov malých a 8 lôtov veľkých očistených hrozienkov, 4 lôty zaváraného oranža, 4 lôty na rezanky pokrájaného citronátu, za kávovú ližicu tlčenej škorice, polovic toľko hrebíčkov, na citrone obrajbaný cukor a za pohárik rumu. Maslo vo vajdlinku na penu rozmiešať, doň dať 12 žltkov jedon po druhom, cukor dať do druhej nádoby a doň 12 žltkov jedon po druhom na penu rozmiešať, oboje dobre rozmiešané spolu smiešať, spomenuté poostalé veci t. j. múku, rum a zo všetkých bielkov sbitý sňah k tomu pridať a rozmiešať. Sňah sa vždy na ostatok do massy z ľahka zamieša, aby ostala dokonalou.

50. Anglická massa.

Do tejto massy prináleží: funt čerstvého masla, 24 lôtov cukru, 14 vajec, 24 lôtov malých a 24 lôtov veľkých očistených hrozienkov, 4 lôty zaváraných oranžových kôrok, 4 lôty citronátu, na citrone obrajbaný cukor a za pohárik rumu. Všetko sa robí dľa predošlého spôsobu a ku konci sa zo všetkých bielkov sbije tuhý sňah, ktorý sa do rozrobenej massy zamieša.

51. Orechová massa.

Vlaské alebo lieskové orechy roztlcť a toľkú mieru jadier potlcť, aby to 16 lôtov vážilo; pri tlčení celé vajce pridať a spolu potlcť na fajno, to dať do vajdlinka, pridať 16 lôtov potlčeného cukru a 16 žltkov jedon za druhým na

penu rozmiešať, celé za pol hodiny miešať, ku koncu zamiešať z bielkov sbitý tuhý sňah a 4 lôty múky.

52. Čokoládová massa.

8 lôtov čerstvého masla vo vajdlinku na penu rozmiešať; 8 lôtov očistených a fajno potlčených mandiel, 8 lôtov cukru a 8 lôtov sohriatej vanilovej čokolády spolu smiešať a dať do masla, na to 12 žltkov jedon po druhom a to za pol hodiny miešať, aby sa dobre penilo; z bielkov tuhý sňah sbiť, s dvoma lôty múky z ľahká smiešať a do penovitej massy zamiešať.

53. Pistácová massa.

Pekné pistácne a síce 12 lôtov vo vrelej vode obariť a šupy z nich zvliecť, 4 lôty očistených mandiel spolu po trochu na fajno potlcť, pri každom novom vložení mandiel jedno celé vajce zabiť, spolu jako maslo potlcť a do vajdlinka vybrať. K tomu pridať 18 lôtov cukru a 16 žltkov jedon po druhom, to za pol hodiny na penu miešať, ku koncu z bielkov tuhý sňah sbiť, so štyrmi lôtmi múky pomiešať a z ľahka k masse primiešať.

54. Massa zo španielského vetru (Spanischer Wind.)

Z desiatych čerstvých vajec tuhý sňah sbiť, doň funt potlčeného a prez sito preosiateho cukru z ľahka zamiešať a dľa nasledujúcich predpisov urobiť.

55. Oranžová massa.

Pol funta očistených mandiel potlcť, pri tlčení jedno vajce do nich zabiť a ešte ďalej potlcť, aby boly jako maslo. Z nekoľkých oranžov kôrku na tento krájať, pri čom nesmie byť nič bieleho, to drobno pokrájať, pol funta cukru potlcť,

dať spolu do vajdlinka, pridať 16 žltkov jedon po druhom a za pol hodinu na penu miešať. Z bielkov tuhý sňah sbiť, tento jako i 12 lôtov múky a z oranžov vytlačenú šťavu z ľahka do massy zamiešať.

B) Čiastka.

Torty.

56. Maraskinová torta.

Jako sa robia massy ku tortám, to je opísané pod poslednou A) čiastkou, ktorá ale massa sa má vziať k jednej lebo druhej torte, to bude patričnými číslami udané; pri tomto odseku vopred poznamenávam, že sa pri tortách nemá veľmi gazdovať, až chce dakto dokonálu tortu urobiť. Pod č. 43. prichystané cesto na tri alebo štyry čiastky rozdeliť, na okrúhlo vyvalkať a na plech rozložiť, naň položiť tanier, vôkol do okrúhla nožom obrezať, nožovým koncom popychať, vajcom pomastiť, v peci na žlto upiecť a nechať vystydnúť. Za ten čas jablčka obieliť a dať do nádoby, na ne naliať za šálku maraskinového likéru, dobre ocukriť, rozvariť na kašu a prez sito pretrieť. Keď je oboje vystydnuté, natrie sa platňa jablčkovou kašou (marmeládom), na to druhú položiť, vrch likérom pokvapkať, marmeládom natrieť a zas platňu na to položiť. Samovrchniu platňu neni potrebné natrieť, len likérom sa pokvapká a nožom zarovná. Potom sa pod č. 54 udanou massou do hladka celkom obvinie, ostatnia massa dá sa do škarnicle a robia sa po vrchu i po bokoch torty všelijaké okrasy. Pod č. 7. prichystaný farbený cukor, s viac farbami alebo len s jednou, tenko na vrch posypať, v letnej peci nechať sušiť a na to pozorovať, aby pec nebola horúca. Na torte urobená glazúra má i po uschnutí tú farbu zadržať, ktorú mala za surova. Potom položiť servyt na misu, naň pozorne tortu položiť a ešte pred obedom dať na stôl, aby počas celého obedu bola na stole; keď prinde na ňu po-

riadok, pokrája sa tenkým ostrým nožom na štvrtky. Takéto torty sa vždy dňom pred tým robia, kým majú prísť na stôl.

57. Punčová torta.

Dva plechy pomastiť, pod č. 42 udanú massu na obe rovnako rozotrieť.. — (K takýmto tekúcim massám, ktoré sa pri pečení po plechu rozídu, boly by potrebné štyrouhlaté tepše okrúhle na dva prsty vysoké ráfy, jestli toho neni, musia sa papierom vôkol obložiť) — v neveľmi horúcej peci povoľne nechať na žlto upiecť a vystydnuť, na štyrouhlato alebo okrúhlo listy vyrezať, dľa predošlého spôsobu jablčnú kašu (marmelád) urobiť, pridať pohárik rumu a na oranži obrajbaný cukor, to smiešať, na platne natierať, spolu skladať a ostrým nožom obrezať. Pod č. 26 udanú glazúru s rumom prichystať, touto celú tortu obtiahnuť, dať do letnej peci a po vrchu zaváraným ovocím garnírovať (obložiť).

58. Brezlová torta (Brösel torte).

Pod č. 40. udané brezlové cesto (z celého tam udaného bere sa štvrtá čiastka pre dvanásť osôb) na pol prsta zhrúbä na okrúhlo vyvalkať, dať na plech, vajcom pomastiť a v peci na žlto upiecť. Z mandlovej massy pod č. 45 udanej vezne sa tiež štvrtá čiastka a rozotrie sa po vymastenom plechu na dva prsty zhrúbe, to upiecť a oboje nechať vystydnúť. Prvšia platňa natrie sa marhulovým lekvárom, na ňu sa položí vôkol o prst užšia mandlová platňa; citron obrajbať na cukre, tento so saftom a rúmom za pohárik rozmiešať, a týmto mandlovú platňu ovlažiť. Pod č. 54. udaná massa dá sa do plechového strekáča (špricne) alebo do papierovej škarnicle, ktorá má byť srobená na spôsob lievika. Za toho sa na spodnú platňu do vysoka vytiskajú bodky (perly, puserle), aby vyše mandlovej platne v rovnakej miere stály, tak tiež sa urobia po vrchu na platne mrežky, to celé farbeným cukrom posypať a v letnej peci nechať usušiť; dľa č.

malinovej glazúry urobiť, z nej pomedzi mrežky nalievať, zpátky dať do pece k stuhnutiu, servýt na misu složiť a naň dať tortu.

59. Princezkina torta.

Pod č. 40. urobenú massu na štyry čiastky rozdeliť, na malý prst zhrúbe vyvalkať, do okruhla obrezať, dať na plech, vajcom natrieť, vidličkou popychať, na žlto nechať povoľne vypiecť a vystydnúť. Spodnia platňa sa natrie jahodovým lekvárom, na ňu sa druhá položí a zas natrie, tak dlho sa pokračuje so skladaním, kým sú platne. (Vrch sa na žiadnej torte nenatiera lekvárom). Upečenú tortu nožom do okrúhla zarovnať, pod č. 32. udanou čokoládovou alebo inou glazúrou celkom obtiahnuť a prichystať na stôl.

60. Genuesska torta.

Pod č. 47. prichystanú massu na štyry čiastky rozdeliť, plech pomastiť, naň ráfy položiť, do nich cesto na rovno rozotrieť, v peci povoľne nechať piecť a vystydnuť. Na plech položiť papier, naň dať platňu a natrieť ju malinovým lekvárom, na to dať druhú platňu a zas natrieť, tak i tretiu a štvrtú. (Tak sa vždy zachádza pri skladaní tortových platní.) To pod č. 29. udanou glazúrou celé obvinúť, v letnej peci nechať stuhnúť a vrch zaváraným ovocím poriadne vyložiť (garnírovať).

61. Russká torta.

Kde k pečeniu tortí niet obrúčiek (ráfov), urobia sa z čistého papieru okrúhle alebo štyrouhlaté kapsle, tie sa dajú na plech, naplnia sa na dva prsty zhrúbe pod č. 46. udanou massou, toto v letnej peci na žltobrunátno nechať vypiecť, prevrátiť a papier pozorne odobrať. Štvrť funta zaváraných oranžových kôrok na tenké rezanky pokrájať, platňu dať na čistý papier, zavareným višňovým saftom ovlažiť, zavá-

ranými višňami dobre natrieť a po celej platni oranžové rezanky nasypať; na to pritlačiť druhú platňu a do okruhla ostrým nožom obrezať. Dľa č. 54. urobí sa potrebná miera massy, ňou sa torta po vrchu i vôkol poriadne okrášli, cez malé sítko popráši sa potlčeným cukrom a nechá sa vo veľmi letnej peci na žlto usušiť. Po usušení vezne sa von, natrie sa pod č. 26. udanou glazúrou, v peci sa nechá stuhnúť a po vrchu sa zaváraným ovocím garníruje.

62. Portugalská torta.

Obrúčky a spodok plechu maslom pomastiť, do obrúčiek pod č. 48. prichystanú massu na pol druha prsta zhrubä nožom rozotrieť, v letnej peci za hodinu nechať piecť a ažby od vrchu začalo zavčasu žlknuť, položí sa na vrch papier. Z vypečenej massy ráfy odobrať, massu nechať celkom vystydnuť, spolu složiť, oranžovou glazúrou obtiahnuť, v letnej peci nechať stuhnuť a vrch zaváraným ovocím garnírovať. — K tortám srobené tekúce massy môžu sa vo furmách v celosti piecť a na to sa pozoruje, aby neprišly do horúcej pece, lež povoľno majú sa piecť, spáliť sa nesmú.

63. Oranžová torta.

Pod č. 55. prichystanú massu na dve alebo tri čiastky rozdeliť, dať do ráfov a povoľne nechať upiecť. Pár oranžov obieliť, biele z nich sobrať a rozkrájať, jadierka na stranu odložiť, oranže v šálke tlčeným cukrom posypať a nechať stáť. Spodnia platňa sa natrie marhuľovým lekvárom, po celej sa rozkladú rozkrájané oranže, nato dať platňu, natrieť lekvárom a oranže porozkladať, na to zase platňu, celé do okrúhla obrezať, oranžovou glazúrou obtiahnuť, v letnej peci nechať stuhnúť a vrch ovocím okrášliť.

64. Maltesová torta.

Z výš vypísanej massy tri platne upiecť, lekvárom natrieť, spolu složiť, do okrúhla obrezať, oranžovou glazúrou

obtiahnuť a v letnej peci nechať stuhnuť. Pár oranžov na štvrtky rozobrať, biele z nich očistiť a na blanku pozorovať, aby z oranža šťava nevyšla. Dľa č. 16 šiesty stupeň cukru prichystať, do toho prichystané oranže, zavárané hruštičky a zelené mandle omáčať, a po vrchu torty porozkladať.

65. Sasská torta.

K tejto torte berú sa massy pod č. 52. a 55. udané, a sice z čokoládovej massy upečú sa dve, z oranžovej jedna platňa. Keď sú oboje upečené, natrie sa čokoládová platňa marhulovým lekvárom, na to sa položí oranžová a tiež sa natrie; konečne na vrch prinde druhá čokoladová platňa a celé sa ostrým nožom obreže. Dľa č. 22 urobí sa glazúra, touto sa celá torta zhrúbä nožového chrbta obtiahne, v letnej peci sa nechá stuhnúť a vrch sa ovocím garníruje.

66. Kráľovnej torta.

V prvom sväzku knihy pod č. 191. udané maselné cesto na pol prsta zhrúbä vyvalkať, z neho vo veľkosti taniera okrúhlu platňu vyrezať, na plech papier dať a platňu naň položiť. Na platňu sa položí menší tanier alebo okrúhla pokrievka, platňa sa do okrúhla vyreže a vyrezané von sa vezne, aby ostal v okrúhlosti na pol treťa prsta ráf. Okrúhlym dlábatkom vo veľkosti ráfu kúsky cesta vyrezúvať, jedon vedľa druhého na ráf klásť a vajcom natrieť; z ostatnieho cesta listy vyrezúvať a klásť na okrúhle kúsky, ktoré sú na ráfe; rozkladené platničky po vrchu vajcom natrieť. Za ten čas štvrť funta očistených mandiel s dvoma vajci v mažiari fajno potlcť a dať do vajdlinka; štvrť funta masla na penu rozmiešať, k tomu pridať štvrť funta tlčeného cukru a 8 žltkov, to za štvrť hodiny spolu miešať, dať do prostriedku ráfu, nožom porovnať a dať do neveľmi horúcej pece. Keď sa vrch mandlového cesta trochu pripečie, položí sa naň papier a ďalej sa nechá piecť, ponevádž maselné cesto vätšú horúčosť po-

trebuje. Dľa č. 54. urobí sa z pár bielkov španielský vetor, mandlové cesto natrie sa po vrchu marhulovým lekvárom a španielskym vetrom sa obtiahne, ráf sa cukrom glaziruje, celé sa dá zpátky do letnej pece na žltkavo upiecť a letné sa dá na stôl.

67. Princ torta.

Z mandlovej pod č. 45. udanej massy rovno sa rozotrie na dva prsty zvýše do dvoch vymastených tortových ráfov na plech, nechá sa povoľne v peci na žlto vypiecť, ráfy sa odoberú, platne sa prevrátia a to sa nechá z novu v peci trochu sušiť. Dľa č. 54. urobiť španielský vetor, z tohoto vo veľkosti mandlových platní na vymastený plech rozotrieť, po vrchu tlčeným cukrom posypať, vo voľnej peci na žlto usušiť a teplé z plechu sobrať. Spodnia mandlová platňa natrie sa marhulovým lekvárom a na ňu sa položí španielská massa, táto sa tiež natrie a na ňu prinde mandlová platňa, to do okrúhla ostrým nožom obrezať, vrch torty citronovou glazúrou obtiahnuť, v letnej peci nechať stuhnuť a zaváraným ovocím garnírovať.

68. Aleksander torta.

Dľa č. 43. prichystané cesto vyvalkať, na plech dať papier a z cesta na pol drnha prsta vykrojenú platňu na papier položiť, pozostalé cesto na dlho a na prst zhrúbe vyvalkať, platňu vôkol vajcom natrieť, na vrch platne urobiť vôkol ráf na pol druha prsta zvýše, do prostriedku dať z cesta vykrajené platne, to naplniť zaváraným ovocím a po tomto španielskú massu nožom do hladka rozotrieť na pol druha prsta zvýše. Ostatnia španielská massa dá sa do škarnicle, touto sa po vrchu mrežky potrezírujú, celé sa na fajno pokrájanými pistacňami po vrchu posype a v letnej peci nechá sa v poly piecť. Keď vrch začne dobre žlknuť, položí sa naň papier, aby sa spodnia platňa dobre vypiekla.

69. Cisárska torta.

Pod č. 51. udanú orechovú massu do vymastených rámov na dvoje rozdeliť, v peci na žlto povoľne nechať vypiecť, rámy odobrať, massu prevrátiť na plech a nechať vystydnuť. Spodnia massa natrie sa marhulovým lekvárom, po celom sa pokladie v cukre zaváraný a na tenké kúsky pokrájaný ananas, na to sa položí druhá platňa, celé sa do okrúhla obreže a pod č. 30. udanou glazúrou obtiahne, v letnej peci nechá sa stuhnúť a vrch sa okrášli zaváraným ovocím.

70. Orleans torta.

Okrúhla tepša, ktorá má na tri prsty zvýše rám, sa pomasti a múkou posype, naplní sa pod č. 46. udanou piškotovou massou, nechá sa povoľne na žlto upiecť, vyvráti sa na sito a nechá sa vystydnuť. Na prst šíre od kraja zareže sa ostrým nožom do okrúhla nie celkom do spodku a prostriedok sa pozorne vybere, aby sa neurobila žiadna diera. To sa nechá v letnej peci sušiť, z pozostalej massy rozotrie sa na vymastený plech na prst zhrúbä v predošlej veľkosti, nechá sa na žlto upiecť a vystydnuť. Dobré víno s cukrom svariť, týmto túto druhú platňu ovlažiť; vykrojenú platňu miešaným zaváraným ovocím naplniť a vínom ovlaženou platňou zakryť; tej istej veľkosti sa urobí platňa zo španielského vetru, v letnej peci nechá sa usušiť a položí sa na predošlé platne, celá torta sa obtiahne maraskinovou glazúrou a v letnej peci nechá sa uschnúť.

71. Piškotová kremom plnená torta.

Zo zvýš vypísanej massy upečie sa tak práve veľký kuchon v tepši na žlto, po vystydnutí prostriedok z neho sa vybere a ostatnie nechá sa v letnej peci sušiť. Do nádoby dať 16 žltkov, za ližicu múky a 12 lótov tlčeného cukru, toto malaga vínom pod ustavičným miešaním na ohni svariť, prez sito pretrieť a ďalej smiešať, kým nevystydne. Holbu sladkej

smotanky v kotliku drôtami tak dlho šibať, pokým neshustne, na site nechať odtiecť a z ľahka do kremu zamiešať. Na misu sa složí servyt, naň sa položí chladný kuchon, z vňútra sa natrie marhulovým lekvárom, posype sa miešaným zaváraným ovocím, naplní sa kremom, tento sa nožom do vysoka uhladí a celé sa po vrchu španielsko-vetrovými puserlami vyloží.

72. Čokoládová torta.

Dľa č. 52. urobenú massu do ráfu na dve čiastky rozdeliť, povoľne v letnej peci nechať piecť a vystydnúť. Spodniu platňu zaváranými višňami natrieť, na to druhú položiť, vôkol obrezať, pod č. 21. urobenú glazúru na vrch torty rozotrieť a v prostriedku do okrúhla na tri prsty nechať prázdne, potom nechať usušiť, pod č. 27. urobenou glazúrou vedľa čokolády jako i boky celkom obtiahnuť, nechať usušiť a zaváraným ovocím po vrchu vyklásť.

73. Manheimská torta.

Na pol funte cukru tri citrony z ľahka obrajbať, potlčť a dať do vajdlinka, pridať desať žltkov jedon po druhom a to za pol hodiny na penu miešať. Zo všetkých bielkov tuhý sňah sbiť, z citronov šťavu vytlačiť, to prez sitko precedíť a po trochu do predošlej massy dávať; sňah sa z ľahka s dvôma lôtama múky zamieša. V prvom sväzku pod č. 191 udané maselné cesto na tenko vyvalkať a dať na plech, ktorý má na dva prsty zvýše ráf. Po tomto sa massa rovnak rozotrie, z pozostalého cesta vykrojené kúsky dajú sa jako okrasa na massu na plechu položenú, to potlčeným cukrom dobre posypať, v letnej peci na žltobrunátno nechať upiecť, na kúsky pokrájať, servyt na misu položiť a kúsky do venca na celú poklásť.

74. Chlebová torta.

Z čierneho chleba tenké smitky nakrájať, v rúre na žltobrunátno usušiť, nechať vystydnuť, potlčené prez sito pre-

osiať — toho má byť 16 lôtov — v nádobe arakom ovlažiť a zakryté nechať stáť. 24 lôtov mandiel očistiť, pár ližíc tlčeného cukru na ohni na žlto užiariť, v mažiari s mandlami tlcť, pri tlčení celé vajce pridať a ďalej tlcť, aby to bolo jako maslo. Toto do vajdlinka vybrať, pridať funt tlčeného cukru a 24 žltkov jedon po druhom, to za tri štvrte hodiny miešať, pridať štvrť funta zaváraných oranžových kôrok, toľko zaváraných orechov, toľkože drobno pokrájaného citronátu, tlčenej škorice a hrebičkov. Z bielkov tuhý sňah sbiť, 2 lôty múky s tlčeným chlebom smiešať a so sňahom z ľahka do massy zamiešať, furmu maslom vymastiť a tlčeným chlebom vysypať, do nej dať massu, v peci za hodinu povoľne nechať piecť, z ľahka na sito vyvrátiť, nechať vystydnuť, citronovou glazúrou celkom obtiahnuť a nechať usušiť.

75. Torta s mandlovým vencom.

Pod č. 43. udané lincertové cesto na pol prsta zhrúbä vyvalkať, z neho okrúhlu platňu vyrezať a dať na papier, ktorý sa na plechu nachádza. 12 lôtov očistených mandiel na rezanky a 4 lôty citronatu na drobno pokrájať, 8 lôtov cukru potlcť, všetko v nádobe s dvoma bielky smiešať, vôkol na platnu poklásť, na vrch dať v cukre zavárané višne a to papierom vôkol obvinúť. Štvrtú čiastku z mandlovej pod č. 45 udanej massy dať na vrch a rovnako nožom rozotrieť, v letnej peci povoľne za hodinu piecť nechať, nechať vystydnuť, papier odobrať, tortu oranžovou glazúrou obtiahnuť a v letnej peci nechať stuhnúť.

76. Lincertská torta.

Dľa č. 44 urobené cesto na prst zhrúbä rozvalkať, okrúhlu platňu vyrezať, položiť na papierom prikrytý plech, vajcom natrieť, v cukre zaváranými višňami nátrieť, z ostatného cesta na malý prst zhrúbe šúlať štangličky a po celej platni na pol prsta jednu od druhej klásť, vajcom natrieť, priekom zas štangličky klásť na spôsob mrežkov, vajcom

natrieť a vôkol papierom obvinúť, aby sa cesto pri pečení po plechu nerozišlo; tortu v letnej peci za hodinu povoľne nechať piecť, pri dopekaní tlčeným cukrom po vrchu posypať, z čoho sa glazúra utvorí, po vypečení nechať vystydnúť alebo ešte lepšie dňom pred potrebovaním nechať upiecť. Táto massa je veľmi slabá a pri jedení rozíde sa v ústach jako maslo.

77. Vilhelm torta s kremom.

Z piškotového cesta upiecť platňu dľa predpisu pri orleansovej torte, prostriedok vybrať a usušiť. Za ten čas sa urobí vanilový krem nasledovne: Do nádoby dať 4 celé vajcia, 6 žltkov a 8 lôtov cukru, to dobre rozmiešať, holbu sladkej smotanky s vanilijou svariť a nechať vystydnúť. Čerstvých jahôd a malín sa toľká miera prichystá, aby do prichystaného piškotového ráfu dosť bolo, tieto tlčeným cukrom posypať a ráf nimi zaplniť a na ne ukladať z kremu vykrojené kúsky. Z maselného cesta upečie sa tenká a tak veľká platňa, aby primeraná bola torte; to celé oranžovou glazúrou obtiahnuť a nechať uschnúť.

78. Nelson torta.

K tejto torte sú potrebné štyry massy a síce pod č. 51, 52. 53. a 54. z každej massy rovnakú platňu upiecť, po upečení čokoládovú platňu položiť na plech a natrieť marhulovým lekvárom, na to prinde orechová platňa, ovlaží sa maraskinovým lekvárom a natrie sa malinovým lekvárom, na to sa položí pistacová platňa, ktorá sa ananasovým saftom ovlaží a jahodovým lekvárom natrie; konečne prinde na to španielská massa, celé sa zakružlí, citronovou glazúrou obtiahne a drobno krájanými pistáciami posype.

79. Francúzska torta.

Funt očistených mandiel potlcť, pri tlčení celé vajce zabiť a na maslo potlcť, dať do vajdlinka, k tomu pridať funt

tlčeného cukru, 12 lôtov rajbanej čokolády a 20 žltkov, to spolu za pol hodiny miešať, zo 16 bielkov tuhý sňah sbiť, doň 2 lôty múky a za ližicu s vanilijou tlčeného cukru pomiešať a celé z ľahka do predošlého zamiešať. Hodnú furmu maslom vymastiť a múkou posypať, v nej massu za hodinu povoľne piecť nechať, vyvrátiť na sito a nechať vystydnúť, celú čokoládovou glazúrou obtiahnuť a drobno krájanými pistáciami posypať.

80. Napoleon torta.

Funt čerstvého masla na čisto rozpustiť, do vajdlinka precedíť, nechať vystydnúť a na penu miešať. 16 lôtov fajnej čokolády na kúsky do karmelovej panvy posekať, pridať pár ližíc vody a nechať variť, od ohňa odložiť a jako na konserv tabulírovať. Po vystydnutí dá sa do masla, pridá sa funt tlčeného cukru a 26 žltkov jedon po druhom, čo sa za tri štvrte hodiny mieša. 16 lôtov dobrých mandiel v šate medzi rukami vymadliť, v mažiari potlcť a prez sito pretrieť, primiešať 8 lôtov múky a tlčenej vanilije, z bielkov tuhý sňah sbiť a do massy z ľahka i s mandlami s múkou pomiešanými zamiešať. Táto massa sa na vymastené plechy na pol druha prsta zhrúbe rozotrie, vôkol sa papierom obloží a v letnej peci nechá sa za hodinu povoľne piecť. Vystydnutú massu na štyrouhlaté rovnaké platne porezať, jahodovým lekvárom natierať a na peknú furmu spolu skladať. Torta sa pod č. 32. udanou glazúrou obtiahne a až o pár dní sa nastoluje, poneváč odležaná je lepšia nežli frišná.

81. Kaštanová torta.

Kaštany sa tak upečú, aby neboly vysušené; potlčené kaštany, čoho má byť asi 12 lôtov, prez sito pretrieť. Štvrť funta očistených mandiel potlcť, 12 lôtov masla vo vajdlinku na penu rozmiešať, do toho dať jedno celé vajce, desať žltkov jedon po druhom a 12 lôtov cukru, to za pol hodiny miešať, pridať tlčenej vanilije a na citrone obrajbaného cukru,

z bielkov tuhý sňah sbiť a 2 lôty múky s kaštanmi smiešať, toto zľahka do predošlej massy zamiešať, celé do vymastenej a pomúčenej furmy dať, v letnej peci za tri štvrte hodiny povoľne nechať piecť, na sito vyvrátiť a nechať vystydnúť. Torta sa obtiahne oranžovou glazúrou, nechá sa v letnej peci stuhnúť a garniruje sa v cukre zaváranými višňami.

82. Krumplová torta.

V horúcom popole krumple upiecť a prez sito v toľkej miere pretrieť, aby ich 12 lôtov bolo; 12 lôtov očistených mandiel potlcť, pri tlčení jedno celé vajce k ním zabiť a na maslo potlcť. 16 lôtov masla na penu rozmiešať, pridať mandle s krumplami, trochu soli, 12 žltkov jedon po druhom, 20 lôtov tlčeného cukru, drobno krájané citronové kôrky a celé za pol hodiny miešať. Z bielkov tuhý sňah sbiť, 4 lôty rožkov porájbať, preosiať a s múkou smiešať, ku koncu i so sňahom do massy z ľahka zamiešať, dať do vymastenej a pomúčenej furmy, tri štvrte hodiny v letnej peci nechať piecť, na sito vyvrátiť, nechať vystydnúť a oranžovou glazúrou obtiahnuť.

83. Sňahová torta (Spanischer Wind.)

Táto massa dľa č. 54. dá sa najľahšie a najchytrejšie urobiť a slúži k rozličným okrasám na pečivo, torty, konfekty a fámy, pri čom sa s cukrom gazdovať nesmie, bo čím viac sa dá do tejto massy cukru, tým je bezpečnejšie, že sa konfekty udržia, keď sú na suchom mieste. Aby i menej zkúsení pri cukrových veciach pokúsili sa túto massu urobiť, udávam mieru, v jakej sa má zo všetkého brať. Celkom čerstvé vajcia položia sa na vážku a toľko tlčeného cukru sa vezne, koľko vajcia važia. Bielky z nich sa dajú do kotlíka, v ktorom sa sňah sbíja, bielky na ľade drôtami ustavične šibať a keď je sňah dobre tuhý, dá sa doň pod ustavičným šibaním za hrsť cukru a pre väčšiu istotu, aby sa nesrazil, drôty sa otrasú, sňah sa obrátenou čistou varečkou do vysoka obracia a tak sa dá

doň cukor. Potom sa vyreže do okrúhla tak veľký papier, jak veľkú tortu človek chce mať, papier sa dá na plech, massa do škarnicle a z nej sa vytískajú na papier do okrúhla puserle alebo mrežky, vrch sa posype cukrom a to sa nechá v letnej peci prez noc sušiť. Papier sa pozorne odobere, platne sa lekvárom natierajú, spolu složia, na misu sa dá servyt a naň sa položí torta.

84. Fámom plnená sňahová torta.

Massu dľa predpisu urobiť, do okrúhla vyrezať papier vo veľkosti taniera, tento na štyry alebo šesť čiastok rozstrihnúť a na plech rozložiť tak, že keď sa bude torta na misu klásť, aby sa složiť mohol. Na každú čiastku z massy natrieť, tlčeným cukrom posypať, v letnej peci nechať ususiť a z papieru pozorne sobrať, aby massy v celosti ostaly. Veľký žajdlík dobrej sladkej smotanky dať na ľad a drôtami tak dlho šibať, pokým tuhá pena neostane, to vyliať na sito a nechať odtiecť. Štvrť funta s vanilijou potlčeného cukru do nádoby preosiať, doň penu (fám) z ľahka zamiešať, z toho na misu rozotrieť a naň vetrové kúsky v takom poriadku klásť, aby kruh tvorily a jako celé vyzeraly; na to dať fámu, zas vetrovej massy a tak až do vrchu pokračovať. Vrch sa okrášli zaváraným ovocím.

85. Sňahová torta na iný spôsob.

Dľa potreby papier na tri lebo štyry čiastky vyrezať, z vetrovej massy na tri prsty šíre natierať — v prostriedku sa nechá prázdne — po vrchu barveným cukrom posypať, v letnej peci na žlto ususiť a z papieru dolu sobrať. Zo sladkej smotanky sbije sa fám a ostatnie sa chystá dľa predošlého spôsobu. Prichystané ráfy jedon na druhý na misu poklásť, prostriedok fámom až vyše ráfu naplniť a zaváraným ovocím garnírovať.

86. Pečená sňahová torta.

Z ôsmych bielkov urobiť tuhý sňah a do tohoto pol funta tlčeného cukru z ľahka zamiešať; cinovaný plech vymastiť, po ňom massu rovnako rozotrieť, dať do letnej pece a pri žlknutí na rovnaké štyrouhlaté čiastky rozrezať, čo sa má v chytrosti stáť, tenkým nožom sa z plechu pozorne soberú, nechajú sa trochu vystydnúť, potom lekvárom natierať, spolu složiť, oranžovou glazúrou obtiahnuť, nechať sušiť a vrch zaváraným ovocím okrášliť.

87. Torta s podložkou (postamentom) pri svadbách.

Torta krášli celý stôl pri svadbách a dáva sa jej postament, ktorý sa najlepšie dá urobiť z piškotovej a vetrovej massy. Z massy pod č. 46. udanej po pomastenom plechu natrieť, na žlto upiecť — vysušiť sa nesmie — na štyrouhlaté na štyry prsty široké tabličky pokrájať — z dĺžka má byť vedľa torty — pri skladaní majú vyzerať jako väžička, štyry a štyry spolu sliepať a toľko tabličiek prichystať, jako veľký postament človek chce mať. Dľa č. 18. urobiť ľad, poriadne obľadiť, na to prichystanú tortu položiť, vôkol bodky robiť, aby torta pevne stála, na to dať zas menšiu platňu od torty, a na vrch piramidu urobiť z vetrovej massy. Potom sa papier na piaď zvýše do končita na styry čiastky vyreže, aby pri složení utvorily piramadu, to dať na plach, zo štyroch bielkov urobenú vetrovú massu dať do škarnicle a na prichystané papiere von vytískať rovnaké bodky (puserle) jako gombík okrúhle jednu vedľa druhej, každú inobarveným cukrom posypať pod č. 7., v letnej peci prez noc nechať usušiť, papier dolu sobrať, spolu složiť, ľadom slepiť, uschlé puserle na vrch piramidy prilepiť a dať na stôl.

88. Tortová podložka zo španielskeho vetru.

Na štyry prsty zvýše papier vystrihnúť, aby bol tak široký a okrúhly jako torta; pri skrútení z vňútra špendlíkom

upevniť a na plech položiť. Z vetrovej massy dá sa do papierovej škarnicle, z ktorej sa na prichystaný papier do okola bodky vytiskajú; tieto sa farbeným cukrom posypú a prez noc sa nechajú v peci sušiť a špendlíky i papier sa odstránia. Na misu servyt složiť a rovno naň položiť tortu. Na prostriedok torty prinde prichystaná španielská massa, vôkol prindú ľadové bodky a v letnej peci nechať sušiť; vrch sa natre ľadom a na to sa položí platnička z piškotového cesta, na to sa dá zas zo španielskej massy a tak sa pokračuje podľa toho, koľko odsekov chce človek mať. Na vrch sa, jako zvýš stojí, piramídka postaví, dľa potreby sa ľadom okrášli a nechá sa na suchom mieste stáť.

89. Pálená mandlová torta (Griláš.)

Funt mandiel obariť, očistiť, každú do poly vykrojiť a na rezanky krájať, dať na čistý plech a v rúre často miešať, aby vyschly. Tri štvrte funta potlčeného a preosiatého cukru dať do čistej nádoby na oheň a novou varečkou miešať, aby sa na bielo rozpustil, do toho dať mandle a miešať, aby sa spolu slialy. Furma sa mandlovým olejom na tenko vymastí a v nej sa mandle varechou na rovno roztlačia, aby furma nimi celkom vyfutrovaná bola, potom nechať vystydnúť a pozorne von vyberať, aby sa mandlová kôra nepolámala. Z cesta pod č. 40. vyreže sa okrúhla väčšia platňa nežli torta, v peci sa nechá upiecť, bielkom sa na tenko pomastí, zelenobarevným cukrom sa posype a nechá sa uschnúť. Na misu sa složí servyt, naň prinde platňa a na platňu mandlová torta, táto sa vôkol pečivom obloží a vrch sa môže ľadom obtiahnúť.

90. Pálená torta na iný spôsob.

Očistené mandle krivým nožom pokrájať a cez plechovú riečicu osievať, aby rovnaké boly. Mandle s tlčeným cukrom smiešať a v panve na ohni ustavične miešať, aby peknú žltú farbu dostaly. Potom túto massu do vymastenej furmy vy-

tlačiť, vo všetkom ďľa predošlého predpisu pokračovať a červeným ľadom po vrchu okrášliť.

91. Zajac z pálených mandiel.

Rovnaké mandle očistiť, na dvoje rozštiepiť, z nich rovnaké rezanky krájať a na tanieri nechať usušiť; ostatnie mandle krivým nožom pokrájať, cez riečicu preosiať a na plechu v rúre nechať usušiť. Potlčený cukor v panve na ohni nechať rozpustiť, s mandlami smiešať, na žltobrunátno užiariť, dať na teplom mieste na pomastený plech a rozvalkať na pol malého prsta zhrúbä. Potom sa rozloží papier ďľa tej miery, koľký má byť zajačí chrbát a stehná k chrbtu, papier sa špendlíkami zapchne, rozvalkané mandle položia sa na papier a pekne sa usporiadajú, prez prostriedok chrbta vytlačí sa prstami chrbtová kosť, z mandiel sa urobí chvostik a prilepí sa medzi stehná, po vystydnutí papier sa povyberá, ostatnie položí sa na plech, v nádobe rozpustí sa cukor, prichystané mandlové rezanky doň sa omáčajú a na zajáca sa prilepajú a sice chrbát, stehná a obe strany v šiestych radoch; zajac musí byť mandlami tak obložený, jakoby bol špikovaný. Na dlhú misu sa složí servyt a naň sa položí zajac. Sú rozličné furmy, ktoré všelijaké zvery predstavujú; do takýchto môže sa ďľa tohoto predpisu mandlová massa vytlačiť.

III. Oddelenie.

O kuchnoch z čerstvého ovocia a malých ovocím plnených tortletkach.

92. Jablčkový kuchon.

Ku kuchnom sa upotrebí to isté cesto, čo ku tortám s tým rozdielom, že sa torty chladné a glasirované na stôl dávajú. Dvanásť dobrých jablk na šestoro rozkrojiť a obieliť,

prostriedok vyrezať, jablká dať do misy a tlčeným cukrom posypať. Z cesta pod č. 34 udaného rozvalkať kus na okrúhlu platňu zhrúbe malého prsta, dať na papier, ktorý sa na plechu nachádza a vôkol kraje vajcom pomastiť. Z pozostalého cesta urobiť ráf, tento položiť na pomastenú platňu, na to jablčka husto poukladať, na tenké listy pokrájané maslo po vrchu na jablčka poklásť, vôkol papierom obvinúť a v dobre horúcej peci nechať za tri štvrte hodiny piecť, aby žltú barvu dostalo. Keď sa vezne von z peci, potlčie sa cukor so škoricou a týmto sa kuchon dobre posype, na kúsky pokrája, poriadne na misu poukladá a horúce dá sa na stôl.

93. Jablčkový kuchon na iný spôsob.

Dľa č. 43. udané cesto na prst zhrúbe rozvalkať, na plech položiť papier a na tento dať cesto, do okrúhla vykrojiť a vajcom natrieť. Z pozostalého cesta vykrojiť okrúhle listy, tieto na kraje platne vôkol poklásť, vajcom natrieť, papierom obvinúť a v peci na žlto upiecť. Dvacať dobrých jablčok na štvrtky rozkrojiť, obieliť a do širokej tepše poklásť; 12 lôtov cukru na citrone obrajbať, šťavu z neho vytisnuť na jablčka, pridať pol pohára vína a jablčka v tom na mäkko nechať tak uvariť, aby v celosti ostaly. Potom od ohňa ich odložiť, v safte nechať vystydnúť a na site odtiecť, kuchon natrieť marhulovým lekvárom a naň jablčka poklásť. Saft, v ktorom sa jablčka varily, pridá sa k cukru, nechá sa na husto a lipkavo uvariť, horúci sa vyleje na jablká, po celom kuchni sa rozotrie a tento sa na kúsky pokrája.

94. Taliansky jablčkový kuchon.

K tomuto kuchnu bere sa pod č. 43. udané cesto; z neho sa na ten istý spôsob i kuchon upečie i jablčka uvaria. 12 lôtov rižkaše vo vode obariť, na sito odcediť a studenou vodou premyť. V nádobe svariť holbu smotanky a v nej rižkašu na mäkko a husto uvariť. 8 lôtov cukru s vanilijou potlčť a preosiať, reis od ohňa odložiť a nechať vystydnúť, doň pridať

cukor a za pohárik likéru, kuchon natrieť lekvárom, po celom reis rozotrieť a na to prichystané jablká poriadne poklásť. Saft, v ktorom sa jablká varily, na husto nechať vyvariť, tento nožom po celom kuchne rozotrieť, na kúsky pokrájať a na misu poriadne poklásť.

95. Portugalský jablčkový kuchon.

Dľa č. 40. urobené cesto zhrúbe malého prsta vyvalkať, okrúhlu platňu vyrezať a na plech položiť; z pozostalého cesta urobí sa na tri prsty zvýše do okola ráf a tento sa papierom obvinie. 12 lôtov mandiel očistiť a v mažiari potlcť; 8 lôtov kaštanov upiecť a očistené prez sito pretrieť; 12 lôtov cukru potlcť a preosiať; konečne 4 lôty zaváraných oranžových kôrok a 4 lôty citronátu na drobno pokrájať, to všetko spolu do vajdlinka dať, s desiatymi žltkami na penu rozmiešať a do tohoto 6 lôtov rozpusteného čerstvého masla z ľahka zamiešať. Konečne zo šiestych bielkov tuhý sňah sbiť, tento z ľahka do predošlej massy zamiešať, touto naplniť kuchon, v letnej peci za pol hodiny povoľne nechať piecť, zvýš vypísané jablčká prichystať, na vystydnutý kuchon poriadne poklásť a vyvareným saftom obtiahnuť.

96. Manheimský jablčkový kuchon.

Kuchnovú massu prichystať dľa predošlého spôsobu; dobré jablčká na štvrtky rozkrájať a obielit, poriadne do kuchna poklásť, tlčeným cukrom posypať a v poly nechať upiecť. Za ten čas 8 lôtov kaštanov upiecť, potlcť a prez sito pretrieť, 8 lôtov cukru potlcť a preosiať, to všetko dať spolu do nádoby, so šiestymi žltkami za štvrť hodinu miešať, s pol žajdlíkom sladkej smotanky rozpustiť a na jablčká vyliať, aby tieto celkom zakryté boly. Konečne sa kuchon dá zpátky do pece, nechá sa dokonále upiecť, posype sa cukrom a kuchon dá sa horúci na stôl.

97. Slivkový kuchon.

Dľa č. 39. prichystané cesto zhrúbe malého prsta vyvalkať, obyčajnú platňu vyrezať a dať na plech. Každú slivku na poly rozkrojiť a kôstku von vziať, slivky na platne ukladať, cukrom posypať, v horúcej peci za tri štvrte hodiny nechať piecť a posypať so škoricou potlčeným cukrom.

98. Jahodový kuchon.

Dľa č. 40 prichystané cesto na prst zhrúbe vyvalkať, okrúhlu platňu vyrezať, na plech dať papier a naň platňu položiť, vajcom natrieť, v peci na žlto upiecť a nechať vystydnúť Dve holby očistených jahôd dať do nádoby, do inej nádoby dať 12 lôtov cukru a pár ližíc vody, cukor nechať na lipkavo uvariť a doň dať jahody, párrazí v ňom obariť a zakryté odložiť na chladné miesto. Pred nastolovaním kuchon dať na misu, doň dať jahody a po celom rozotrieť.

99. Malinový kuchon.

Dľa predošlého spôsobu prichystaný kuchon nechá sa vypiecť a vystydnúť; maliny čisto obrať, dať do vyvareného cukru, zakryté nechať v ľade stáť a týmto kuchon naplniť.

100. Jahodový kuchon na iný spôsob.

Zo zvýš menovaného cesta kuchon vôkol s ráfom na žlto upiecť; celé a zrale jahody vybrať, z piatych bielkov tuhý sňah sbiť, doň 16 lôtov potlčeného a preosiatého cukru zamiešať, tak tiež prichystané jahody z ľahka doň dávať a spolu smiešať, to po celom kuchne nožom rozotrieť, po vrchu tlčeným cukrom posypať a v letnej peci za osem minút nechať, aby žltkastú barvu dostal.

101. Jahodový kuchon so smotankovou penou.

Kuchon dľa predošlého spôsobu prichystať, na žlto vypiecť a nechať vystydnúť. Pekné zralé jahody dať do nádoby, tlčeným cukrom posypať a na chladnom nechať stáť. Holbu sladkej smotanky v kotlíku na ľad položiť; drôtami na hustú penu šibať, nechať trochu stáť a na site nechať odtiecť. S vanilijou potlčený a preosiaty cukor z ľahka v nádobe so smotankovou penou smiešať, z nej dať do prichystaného kuchna a po celom rozotrieť, na to dať jahody a zas fámu čili penu, to do vysoka usporiadať a po vrchu jahodami garnirovať.

102. Kuchon s miešaným ovocím.

Zvýš poznačený kuchon na žlto upiecť a nechať vystydnúť. Jahody a maliny osobite vybrať a tlčeným cukrom posypať; smotanku na penu sbiť a prichystať dľa predošlého spôsobu, z nej dať do kuchna a po celom rozotrieť, na to dať jahody, zas fámu, to do vysoka nožom uhladiť, žliebky porobiť a malinami poriadne vyložiť. Toto sa má robiť pred samým nastolovaním.

103. Marhulový kuchon.

Dľa č. 40. cesto urobiť, z neho okrúhlu platňu vykrojiť a dať na plech; z pozostalého cesta na tri prsty do okola urobiť ráf a papierom obkrútiť, aby sa cesto pri pečení nerozišlo. Dobre zralé marhule prez poly prekrojiť a obieliť, do kuchna ukladať a tlčeným cukrom posypať, v dobre horúcej peci na žlto nechať upiecť, von vzatý ešte raz cukrom dobre posypať a rozpálenou lopatkou pripiecť, aby sa cukor rozpustil. Dáva sa vystydnutý na stôl.

104. Breskyňový kuchon.

Dobre zralé breskyňe prez poly prekrojiť, kôstku von vybrať a obieliť. Tieto sa do zvýš menovaného cesta ukla-

dajú, tlčeným cukrom posypú a v dobre horúcej peci na žlto upečú. — Surové ovocie, ktoré sa do kuchnov dáva, potrebuje dobre horúcu pec a môže sa aj za hodinu nechať piecť, aby i cesto i ovocie bolo dostatočne vypečené, zvlášte keď sa viac vrstiev na kuchne nachádza.

105. Kuchon s ringlotami.

Opravdivé ringloty sú tie, z ktorých sa kôstka ťažko dá oddeliť. Kuchon sa prichystá dľa predošlého spôsobu, doň ringloty poklásť, cukrom dobre posypať a nechať upiecť.

106. Čerešňový kuchon.

Zo zralých čerešieň kôstky povytláčať, saft z nich nechať na riečici odtiecť, do kuchna poklásť, tlčeným cukrom posypať a v peci nechať upiecť. Na ten spôsob sa urobí kuchon i s višňami, len že sa viac cukru pridá.

107. Marhulami plnené tortletky.

Zvýš menované kuchny z ovocia patria k väčším tabulám; v menšej miere sa ony tak robia, že sa udané cesto na dve alebo tri čiastky rozdelí, čiastka sa rozvalká, ním sa vyložia na tenko vymastené vandličky, hrachom sa naplnia a nechá sa v peci na žlto pripiecť. Potom hrach z nich do čista vybrať a dať zpátky do pece, aby sa aj z vňútra i lepšie pripieklo; to vyvrátiť na sito a nechať vystydnúť. Každú marhulu prez poly prekrojiť, obieliť, jednu vedľa druhej do tepše dať, tlčeným cukrom dobre posypať, v rúre nechať pripiecť, von vziať, čistý papier na ne položiť a nechať vystydnúť. Pred nastolovaním servyt na misu složiť, vandličky marhulami naplniť a na misu poriadne do vysoka poklásť.

108. Breskyňami plnené tortletky.

Dľa č. 40. urobiť potrebnú mieru cesta, toto na pol malého prsta zhrúbe rozvalkať, okrúhlym dlábatkom vykrájať,

na plech poklásť a vajcom natrieť. Z druhej polovice cesta menším dlábatkom prostriedok vykrojiť, na pomastené kúsky rovno položiť a každý papierom okrútiť, aby sa pri pečení nerozišly. Za ten čas zralé breskyne na dvoje rozkrojiť, kôstky vybrať a obielit, v nádobe tlčeným cukrom posypať, do prostriedku cestových tortletok klásť a v letnej peci na žlto nechať upiecť. Pri dopekaní tlčeným cukrom posypať a zpátky dať do pece, aby sa cukor rozpustil a glazúru dostal; konečne papier odobrať, na misu servyt složiť a naň klásť tortletky. Na tenže spôsob sa urobia:

109. Slivkami plnené tortletky.

110. Jablčkami plnené tortletky.

111. Ringlotami plnené tortletky.

112. Čerešňami plnené tortletky.

Kôstky z čerešieň vybrať a na predošlý spôsob urobiť cesto, ktoré sa môže i do vandličiek dávať.

113. Jahodami plnené tortletky.

Cesto sa dľa predošlého spôsobu vo vandličkách vypečie. Dobre zralé jahody dať do nádoby, štvrť funta cukru s vodou za pár ližíc na husto vyvariť, horúci na jahody vyliať a zakryté nechať vystydnúť. Pred nastolovaním nimi vandličky naplniť, na misu servyt složit a tortletky poriadne do vysoka poklásť.

IV. Oddelenie.

O rozličnom miešanom pečive.

114. Mandlové štangle s glazúrou.

Pol funta mandiel bez kôstok dať do šaty, medzi rukami vymadliť, v mažiari na drobno potlcť a dať na tablu; 12 lôtov potlčeného cukru preosiať a s mandlami pomiešať, k tomu pridať na drobno pokrájané citronové kôrky a do prostriedku jamku urobiť. Tri roztrepané bielky v kotlíku na penu šibať, do mandiel dať a nožom nie veľmi tuho spolu smiesiť. Keď je to jako cesto rozrobené, rukami sa na dlho šúla, tabla a massa sa miesto múky cukrom posype, valká sa na štyry prsty šíre a na pol malého prsta zhrúbe, rozdelí sa na dve čiastky, z ktorých jedna rovno a tenko natrie sa marhulovým lekvárom a druhá polovica sa rovno na prvú položí. Za ten čas prichystá sa dľa č. 18. biely ľad a týmto sa štangle po vrchu tak natrú, aby mandle celkom zakryté boly. Z tejto massy sa krájajú štangličky na pol druha prsta šíre a kladú sa na pomastený plech jedna vedľa druhej tak, aby sa neslepily. Potom sa nechajú v letnej peci povoľne piecť a ažby od vrchu začaly chytro žlknúť, položí sa na ne papier. Keď sú od spodku žlté, nožom sa odberú z plechu, nechajú sa vystydnúť a pokladú sa na servyt, ktorý je na mise složený.

115. Štangle z lieskových orechov.

Jadrá z lieskoviec v šate medzi rukami vymadliť a v mažiari neveľmi na fajno potlcť, aby sa rozsypovaly. Na pol funta orechov bere sa 12 lôtov potlčeného a preosiateho cukru, tento sa s orechami smieša a v ostatnom sa pokračuje jako s mandlami.

116. Štangle z vlaských orechov.

Toľko vlaských orechov potlcť, aby jadier pol funta bolo, ktoré sa v mažiari na sypko potlčú a na tablu dajú; k tomu sa pridá 12 lôtov potlčeného cukru, urobí sa s bielkami massa a v ostatnom sa pokračuje dľa predošlého spôsobu.

117. Štangle z brezlového cesta.

Brezlové cesto v potrebnej miere urobí sa dľa č. 39. toto sa zhrúbe pol malého prsta vyvalká, dá sa v celosti na tenko vymastený plech, nožovým koncom sa popychá a nechá sa v letnej peci na žlto upiecť, pri čom vysušiť nesmie. Za ten čas urobí sa dľa č. 21. čokoládová glazúra, plech sa von vezne, massa sa pokrája na rovnaké štangle, na tieto sa po vrchu glazúra rozotrie, stangle nechajú sa v peci stuhnúť, potom sa z plechu soberú, nechajú sa vystydnúť a pokladú sa na misu.

118. Štangle z brezlového cesta na iný spôsob.

Potrebnú mieru cesta dľa č. 40. na pol prsta zhrúbe vyvalkať, z neho štangle klásť na vymastený plech a po vrchu vajcom pomastiť. Štangle sa tak krájajú, aby i dľa šírosti i dľa dlžosti rovnaké boly, ponevač pri skladaní musejú mať rovnakú formu. Poskladané štangle nechajú sa v letnej peci na žlto vypiecť, potom sa nechajú vystydnúť, natierajú sa jahodovým lekvárom a rovno sa spolu slepia. Dľa č. 28. urobenou glazúrou sa štangle obtiahnu, nechajú sa v letnej peci stuhnúť na misu sa servyt složí a naň sa štangle do vysoka pokladú.

119. Ladované štangle z brezlového cesta.

Dľa č. 41. urobené cesto na pol prsta zhrúbä vyvalkať, z toho rovnaké štangle krájať a na plech klásť, po vrchu vajcom natrieť, v letnej peci na žlto povoľne nechať upiecť,

von vzaté nechať vystydnúť, lekvárom natierať a po dve spolu sliepať. Dľa č. 18. urobí sa ľad a rozdelí sa na tri čiastky podľa toho, jakú barvu chce človek mať; tento ľad dá sa do papierových škraniciel a týmto sa štangle poriadne ľadujú.

120. Priecniky z brezlového cesta.

Dľa č. 22. urobené cesto na kúsky pokrájať, z neho šúľať kúsky zhrúbä malého prsta, rovnaké priecniky skladať, na plech klásť, roztrepaným vajcom pomastiť a vo voľnej peci na žlto nechať upiecť. Dľa č. 27. urobí sa glazúra, touto sa každý kúsok natrie a nechá sa v letnej peci sušiť.

121. Lincertové priecniky.

Toto cesto je oveľa slabšie nežli predošlé a dľa č. 43. sa urobí, zakrúti sa do čistej šaty a nechá sa na chladnom stáť. Potom sa na rovnaké kúsky pokrája, na dlho sa rozšúľa zhrúbe malého prsta, z neho urobené priecniky kladú sa na plech, roztrepaným vajcom dokonále sa natrú a nechajú sa v letnej peci povoľne na žlto upiecť. Po vrchu sa každý natrie dľa č. 25. prichystanou glazúrou a nechá sa v peci usušiť.

122. Lincertové pečivo na iný spôsob.

Pod č. 44 prichystané cesto je ešte slabšie nežli predošlé; dľa predpisu urobené nechá sa na chladnom mieste stuhnúť, na tabli sa zhrúbe malého prsta rozvalká, z neho vykrojené okrúhle kúsky kladú sa na plech, na ktorom je každý osobite papierom obvinutý, aby sa massa pri pečení po plechu nerozišla. (Ešte lepšie je, keď sa pečivo vo vaudličkách pečie.) Každý kúsok natrieť vajcom, v letnej peci povoľne nechať na žlto upiecť, vystydnuté lekvárom natierať, po dva kúsky spolu skladať a nožom všetky jednako obrezať. Dľa č. 18. urobí sa trojaký ľad, týmto sa poriadne obtiahnú, na misu sa

složí servýt a naň sa pokladie pečivo. Jestli sa hrubšie pečivo z massy robí, neni potrebné skladať kúsky vo dvoje.

123. Mandlové pečivo s jahodovou glazúrou.

Z mandlovej pod č. 45. udanej massy polovicu alebo štvrtú čiastku urobiť. K pečeniu vezne sa štyrouhlatá tepša s ráfom a jestli tejto niet, pomastí sa plech, po ňom sa massa štyrouhlato na pol druha prsta zhrúbe rozotrie a vôkol papierom obkrúti, aby sa pri pečení po plechu nerozišla; v letnej peci nechá sa povoľne na žlto upiecť, po upečení vezne sa papier preč, massa nechá sa trochu vystydnúť, z nej sa ostrým nožom krájajú štyrouhlaté rovnaké kúsky, porozkladajú sa po plechu a nechajú sa v letnej peci sušiť. Za ten čas urobí sa ďa č. 28 glazúra, touto sa každý kúsok natrie a nechá sa v letnej peci sušiť.

124. Piškové pečivo s oranžovou glazúrou.

Dľa č. 46. urobenú piškotovú massu na pomastenom plechu na prst zhrúbe rozotrieť, vôkol papierom obložiť a na žlto upiecť. Po upečení papier odobrať, cesto na poly rozkrojiť, jednu polovicu natrieť malinovým lekvárom, spolu složiť a pokrájať na tri- alebo štyrouhlaté kúsky. Pri krájaní pečíva má sa na to pozorovať, aby sa vždy iné figurky v peknej forme vykrajovaly, čím sa jedlo obľubenejším stáva, keď sa vo vždy inšej forme ukáže. Takéto pokrájané kúsky na plech poklásť a v letnej peci trochu nechať usušiť. Každý kúsok omáča sa do glazúry pod č. 32. udanej a nechá sa v letnej peci stuhnúť. Jestli glazúra sama od seba stuhne, neni potrebné ju do peci dávať.

125. Piškotové pečivo na iný spôsob.

Piškotové cesto upečie sa na predošlý spôsob. Z pece von vzaté prez poly prekrojiť, jednu polovicu lekvárom natrieť a druhú na to položiť; z toho na dva prsty šíre a na

štyry zdlže kúsky rezať, na plech rozklásť a v peci trochu sušiť nechať. Dľa č. 32. urobiť konserv, do tohoto každý kúsok na vidličke omočiť, na plech poklásť a nechať vystydnuť.

126. Piškotové pečivo s čokoládovým konservom.

Piškotové cesto dľa predošlého spôsobu prichystať a upiecť, pri čom vysušiť nesmie. Hneď za tepla okrúhlym dlábatkom kúsky vykrajovať, spodok malinovým lekvárom natrieť, po dva kúsky spolu sliepať a v peci nechať trochu usušiť. Za ten čas sa dľa č. 33 urobí konserv, do tohoto sa kúsky hádžu, vidličkou sa zamoria celkom do čokoládovho konservu, týmto obvinuté nehajú sa trochu odtiecť, kladú sa na plech — to sa všetko v chytrosti musí robiť — nechajú sa celkom vystydnúť, od spodku sa nožom odrežú, natrú sa lekvárom a po dva kúsky sa spolu skladajú.

127. Francúzske piškoty.

K nasledujúcemu pečivu je potrebná najfajnejšia massa, ktorá sa nasledujúcim spôsobom pripraví. Na jednu stranu vážok položiť šesť čerstvých vajec, na druhú stranu práve toľkú tarchu tlčeného cukru, koľko tri vajcia váža, toľko sa má vziať múky. Zo šiestych bielkov tuhý sňah sbiť, pri šibaní za hrsť cukru dať doň a ustavične šibať, aby sa sňah nesrazil. Tri varechou roztrepané žltky so sňahom smiešať, pridať cukor a opakom varechy do vysoka obracať, z ľahka múkou posypať a všetko dokonále spolu smiešať, to sa na chladnom mieste robí. Za ten čas sa prichystá tak široký papier, koľké piškoty človek chce mať, z papieru urobiť škarniclu, do nej dať z massy a na papier piškoty vytláčať (trezírovať). Do servyta sa dá asi štvrť funta cukru, konce sa spolu složia a to nad piškotami triasť, aby sa vrch dobre zaprášil. Potom vziať konce papiera a z neho naprášený cukor striasť, piškoty na plech poklásť, v peci na žlto upiecť, ne-

chať vystydnúť a pozorne z papiera odoberať, aby sa nepolámaly. Na plech sa dá čistý papier, naň sa piškoty naopak obrátia t. j. spodkom na vrch a v peci sa nechajú usušiť. Dľa predpisu dobre prichystané piškoty musia byť na vrchu bliskavé a od spodku majú mať ráfik. Piškoty dávajú sa na konfekt.

128. Piškoty s čokoládovým konservom na tento spôsob zrobiť.

Massa sa urobí dľa predošlého predpisu; potlčená a preosiata vanilija smieša sa s cukrom, papier sa v takej šírosti poreže, jak veľké majú byť piškoty. Do škarnicle sa dá z massy a z tejto sa piškoty na papier jedna vedľa druhej tak vytiskujú, aby sa spolu neslepily, cukrom sa poprášia, na žlto sa upečú a nechajú sa vystydnúť. Potom sa z papiera soberú a spodok sa pozorne natrie marhulovým lekvárom, pri čom sa vrch nesmie pobabrať. Na plech sa dá papier, na tento sa položia piškotne a nechajú sa v letnej peci uschnúť. Na každú okolo krajov vytisne sa z urobeného ľadu a nechajú sa uschnúť. Dľa č. 31. urobí sa glazúra, táto sa do piškotových rafikov nalieva a nechá sa na chladnom stuhnúť.

129. Vetrové piškoty plňené fámom.

Zo šiestych bielkov tuhý sňah sbiť, doň pol funta cukru zamiešať, túto massu dať do škarnicle, z nej piškoty dľa predošlého spôsobu trezirovať a dať do letnej pece, pri čom sa pod spodok plechu popol dá, aby piškoty tenkú kôročku dostaly; vrch má mať takú barvu jako žemľa. V peci sa nechajú za hodinu, z plechu sa nožom soberú a kladú sa na papier. Zo spodku prostriedok vybrať a také piškoty na plech klásť, nechať z novu v peci vyschnúť, udaným fámom naplniť a po dve piškoty spolu složiť.

130. Melirované oká.

Z prvej massy pod č. 127. udanej dať do škarnicle, na plech čistý papier rozostrieť, naň z massy rovnaké okrúhle hromádky vytískať, po vrchu cukrom poprášiť, v peci na žlto upiecť, nechať vystydnúť a z papiera sobrať. Dľa č. 32 a 34. urobí sa dvojaký konserv, jedna polovica hromádok namáča sa do jedného a druhá do druhého konservu, oboje sa nechá stuhnuť, spodok sa natrie lekvárom a krížom sa spolu slepia. Dľa č. 18. prichystaný ľad dá sa do škarnicle a z tejto sa robia v spojených hromádkach bodky tade, kde sa spojené, tak tiež pár bodôk kvapnúť na prostriedok a navrch a síce polovic na čierne, polovic na žlté, v letnej peci nechať usušiť, na misu servýt složiť a tak naň klásť aby jedno pri druhom raz čierne raz žltkavé bolo.

131. Indianské oká (Augen).

Dľa predošlého spôsobu srobená massa dá sa do škarnicle alebo do plechového strekáča (špricne), na plech sa dá papier a naň sa vytiskajú okruhlé hromádky rovnakej veľkosti, cukrom sa poprašia, v peci sa na žlto upečú a z papieru sa soberú. Spodok sa natrie lekvárom, do prostriedku položí sa celá zaváraná višňa a to sa nechá v letnej peci sušiť. Za ten čas sa prichystá stupeň cukru dľa č. 16., každý kúsok pozorne na vidličku sopchnúť a do cukru lekvárom natretú čiastku až po ráfik omočiť, na plech klásť a nechať vystydnúť. Dľa predpisu urobené oká blesknú sa jako sklo.

132. Indianské fámon plnené krafne.

Zvýš urobenú massu dať do škarnicle, papier dať na plech, na papier rovnaké hromádky vytískať, vrch cukrom poprášiť, v peci na žlto upiesť, z papieru pozorne sobrať a od spodku pozorne prostriedok vybrať, aby sa od vrchu žiadna diera neurobila, pri čom sa jamky jedna k druhej porovnajú, aby sa k sebe šikly. Veľký žajdlík dobrej sladkej smotanky

v kotlíku položiť na ľad, drôtami na husto šibať a na site nechať odtiecť. S vanilijou potlčený a preosiatý cukor dať do nádoby, pridať pár ližíc famu, z ľahka zamiešať a potom s celým smiešať Týmto sa plnia vydlabané krafne a spolu sa tak spoja, aby aj dosť fámu v nich bolo, i aby nebolo nič z fámu vidno. Za ten čas sa urobí dľa č. 33. čokoládový konserv, krafne sa po jednom doň dávajú a vidličkou dnu zatlačia, aby boly čokoládou celé obvinuté. Potom sa vyberú na plech, odložia sa na chladné miesto, nechajú sa stuhnúť a od spodku sa nožom do okrúhla obrežú. Takýchto krafnov má sa len toľko urobiť, koľko je na deň potrebné, ponevráč sa nedajú na dlhší čas udržať. V letnom čase sa dá do piksle, v ktorej sa mrazivo (Gefrorenes) robieva, na spodok papier a naň sa pokladú krafne.

133. Genevské pečivo s citronovou glazúrou.

Dľa č. 47. urobí sa polovica udanej massy, dá sa do štyriuhlatej vymastenej a pomúcenej tepše, nožom sa rovnako rozotre a v letnej peci na žlto sa upečie; nechá sa trochu vystydnúť a pozorne sa vyvráti, aby sa nepolámalo. Potom sa pokrája na štyrouhlaté kúsky, porozkladajú sa na plech a nechajú sa v letnej peci sušiť. Do citronovej pod č. 27. udanej glazúry omočí sa každý kúsok, dulový sýr pokrája sa na tenké kúsky a taký sa dá na glazirovaný kusok, to sa nechá v letnej peci stuhnuť, odloží sa na chladné miesto, na misu sa složí servýt a naň sa pečivo do vysoka pokladie.

134. Portugalské štangle s oranžovou glazúrou.

Potrebná miera z massy pod č. 48. udanej dá sa na pomastený plech nožom sa na prst zhrúbe rozotrie a papierom sa vôkol obvinie, aby sa cesto nerozišlo. Toto v letnej peci na žlto upiecť, nechať vystydnúť a na poly rozkrojiť, jednu polovicu natrieť lekvárom a druhú na ňu rovnako položiť, z toho rovnaké štangle krájať na dva prsty šíre a na dlaň

zdlže, po plechu rozklásť a v letnej peci trochu usušiť nechať. Tieto štangle sa omáčajú do oranžovej pod č. 25. udanej glazúry a v letnej peci nehajú sa stuhnuť.

135. Portugalský chlieb s ovocím.

Dľa č. 49. potrebnú mieru massy srobiť a dať do vymastenej tepše tak, aby massa na pol druha prsta vyššia bola; túto v peci povoľne nechať vypiecť a vystydnúť, pozorne na čistú tablu vyvrátiť, na rovnaké štyrouhlaté kúsky pokrájať, na plech rozložiť a v letnej peci nechať trochu usušiť. Za ten čas urobiť dľa č. 25. oranžovú glazúru, do tejto kúsky omáčať a v letnej peci nechať stuhnuť. Kúsky tieto môžu sa i pod č. 18. udaným ľadom obtiahnuť.

136. Anglický chlieb s oranžovou glazúrou.

K tomuto chlebu vezne sa pod č. 50. udaná massa, ostatnie sa všetko robí dľa predošlého predpisu a kúsky sa omáčajú do glazúry pod č. 26. udanej.

137. Orechové pečivo s ananasovou glazúrou.

Pod. č. 51. udanú massu po pomastenom plechu na prst zhrúbä a všade rovnako rozotrieť a papierom vôkol obvinúť, aby sa pri pečení massa nerozišla; v letnej peci povoľne nechať upiecť a vystydnúť, na dve čiastky rozrezať, jednu polovicu lekvárom natrieť a druhú na ňu položiť, na rovnaké kúsky pokrájať, po plechu rozklásť a v letnej peci nechať usušiť. Kúsky do massy pod č. 30 udanej omáčať a v letnej peci nechať uschnúť.

138. Pistácové pečivo (pocherei).

Pod č. 54. udanú massu po pomastenom plechu rovnako rozotrieť, v letnej peci na žlto nechať upiecť a vystydnuť; massu na dve čiastky rozkrojiť, jednu polovicu lekvárom na-

tret a druhú na to položiť, z toho krájať kúsky na dva prsty šíre a na dlaň zdlže, tieto na plech poklásť a v letnej peci nechať sušiť. Pod č. 18 udaný ľad na tri čiastky rozdeliť a síce na biely, červený a zelený, týmto prichystané kúsky na vrchu bielym, jedon bok červeným a druhý zeleným do hladka natrieť, v letnej peci nechať usušiť, na misu servyt složiť a naň kúsky do mrežkov do vysoka poklásť.

139. Čokoládové pečivo.

Pod č. 52. urobenú massu po pomastenom plechu na rovno rozotrieť, vôkol papierom obvinúť, v letnej peci povoľne na žlto nechať upiecť a vystydnúť, na dvoje rozkrojiť, lekvárom natrieť, na štangle pokrájať a v letnej peci na plechu nechať sušiť. Každý kúsok pod č. 18 udaným ľadom natrieť, pod č. 7 udaným barveným cukrom posypať a v letnej peci nechať sušiť.

140. Oranžové pečivo s konservom.

Pod č. 52. udanú massu po pomastenom plechu rovnako rozotrieť, papierom obvinúť, v peci povoľne nechať na žlto upiecť a vystydnúť, na dvoje rozkrojiť, jednu polovicu lekvárom natrieť a druhú rovno na ňu položiť, z toho štyrouhlaté kúsky krájať, na plech poklásť a dať do letnej pece. Kúsky do konservu pod č. 32. udaného omáčať, na plechu nechať vystydnúť, okolo spodku nepotrebný konserv obrezať, na misu servyt složiť a naň poriadne poklásť.

141. Napoleon pocherei.

Pod č. 80. urobenú massu na pomastenom plechu na pol druha prsta zhrúbä rozotrieť, vôkol papierom obvinúť, v letnej peci povoľne na žlto nechať upiecť a vystydnúť, pod č. 32. udaný konserv vo vandličkách prichystať a z pečiva dľa veľkosti vandličiek toľké kúsky krájať, aby na vrch dobre

priliehaly, kúsky na to klásť, na misu servyt složiť a poriadne do vysoka poklásť.

142. Katalonový chlieb.

Kúsky z tortí, pečiva a konservov odpadnuté kúsky i omrviny na istom mieste zachovať, a keď je toho hodná miera, všetko spolu na drobno pokrájať, štvrť funta cukru potlcť a dať do vajdlinka, doň zamiešať 8 žltkov jedon po druhom na penu srobených, do toho z bielkov tuho sbitý sňah z ľahka zamiešať a s prichystanými mrvinami spolu smiešať, túto massu na pomastenom plechu na dva prsty zhrúbä rozotrieť, papierom obvinúť, v letnej peci povoľne na žlto upiecť a vystydnúť nechať, na štyrouhlaté kúsky pokrájať a po vrchu poriadne obľadiť (ajsírovať).

143. Mandlové krivice (Bögen).

12 lôtov očistených mandiel v mažiari na fajno potlcť, pri tlčení dať kus bielku a to spolu na maslo potlcť; pridať k ním do vajdlinka 12 lôtov, potlčeného cukru a drobno pokrájané citronové kôrky to so štyrma bielky na penu rozmiešať, dľa potreby bielok pridať a celú massu po pomastenom plechu zhrúbä nožového chrbta rozotrieť. Toto sa dá do letnej peci, prí žlknutí chytro sa poreže na kúsky na dva prsty šíre a na dlaň zdlže, dá sa zpätky do pece, po dobrom sohriatí sberá sa nožom po kúsku, kladie sa na válok a rukou sa naň pritíska, aby sa skrivil. (K takýmto kriviciam sú k dostaniu i plechové furmy). Takto skrivené kúsky nechajú sa v peci lepšie ožlknúť a po vrchu sa poriadne obľadia.

144. Mandlové krivice na iný spôsob.

Potrebný počet očistených mandiel v mažiari nie veľmi na fajno potlcť, v toľkej miere i cukru potlcť a preosiaty dať do nádoby, doň pár bielkov s citronovou šťavou na neveľmi hustú penu rozmiešať, pridať mandle s drobno krájanými citronovými kôrkami a to dobre rozmiešať. Z predošlej massy

prichystajú sa oblátky v takej širosti, koľké krivice človek chce mať, z teraz prichystanej massy na oblátky zhrúbä nožového chrbta natierať, na dva prsty široké kúsky porezať a dať do neveľmi horúcej pece. Keď začínajú trochu žlknuť, dajú sa na patričnú furmu alebo na válok, nechajú sa v peci uschnúť a vystydnúť a po vrchu sa obtiahnú pod č. 18. prichystaným s trimi barvami srobeným ľadom.

145. Mandlové krivice s krájanými mandlami.

12 lôtov očistených mandiel krivým nožom pokrájať a prez plechovú riečicu preosiať; 12 lôtov potlčeného a preosiatého cukru dať do čistej nádoby, pridať pár bielkov a citronovej šťavy, to na penu miešať a ažby husté bolo, pridať bielok, celé s mandlami miešať a na oblátky zo zvýšudanej massy urobené zhrúbä nožového chrbta natierať, na dva prsty šíre rozkrájať a v ostatnom pokračovať dľa predošlého predpisu.

146. Mandlové puserle na pocherei.

12 lôtov mandiel očistiť, každú prez poly rozštiepiť a na rezanky pokrájať; 12 lôtov potlčeného a preosiatého cukru dať do čistej nádoby, pridať pár bielkov a citronovej šťavy, to na penu rozmiešať — jestliby bola prihustá, pridá sa bielok; — do toho mandle zamiešať a z tejto massy kladú sa na zvýš udané oblátky malé hrbky jedna pri druhej vo veľkosti polovice vajca a to sa dá na plech. Hrbky sa posypú pod č. 9. udaným oranžovým cukrom a dajú sa do pece pri čom sa pozoruje, aby nedostalo veľmi žltú barvu. To sa nechá vystydnuť, oblátka sa do okrúhla obreže a môže sa dľa potreby obľadiť.

147. Mandlové puserle s pistácnami.

Vo všetkom sa pokračuje dľa predošlého spôsobu. Keď sú oblátky vytrezírované, na drobno sa pokrájajú očistené

distance, tymito sa každá oblátka po vrchu posype, v letnej peci nechajú sa povoľne piecť, v prostriedku majú dosť vyliahnuté ostať a nesmú mať príliš žltú barvu.

148. Puserle s lieskovými orechami.

Lieskovce sa tak roztlčú, aby celé jadrá ostaly, v tepši sa položia do horúcej rúry a často sa miešajú, aby z nich šupka odskákala, ostatnie nožom soškrabať, aby jadierka biele ostaly. Tieto jadrá sa potlčú a prez plechovú riečicu preosejú; 12 lôtov potlčeného a preosiatého cukru dať do čistej nádoby, pridať dva bielky a citronovej šťavy, to na penu miešať a jestliby husté bolo, pridá sa bielok. To sa smieša s orechami, massa sa kladie v rovnakých kôpkach na oblátky, nožom sa usporiada, po vrchu sa posype pod č. 8. prichystaným cukrom, v letnej peci nechá sa to na neveľmi žlto upiecť a v ostatnom sa pokračuje jako zvýš stojí.

149. Šnekerle z lieskových orechov.

8 lôtov lieskových jadierkov v čistej šate medzi rukama vymadliť, očistiť, v mažiari na fajno potlcť a prez sito do čistej nádoby pretrieť, k tomu sa pridá toľkože tlčeného cukru a s bielkami sa na tekúcu massu rozmieša, na tenko sa rozotrie po vymastenom plechu a dá sa do letnej pece. Keď začína trochu žlknúť, plech z pece sa vytiahne a massa sa na teplom v chytrosti poreže na kúsky a síce na prsť šíre a na dobrú piať zdlže, to sa necha v peci ešte lepšie prižlknúť a plech saz pece na toľko vytiahne, aby sa z neho mohly brať po jednom porezané kúsky, ktoré sa na varečku na dlho okrútia, dolu sa soberú a kladú sa na sito. Toto sa musí vo friškosti konať, ináčej by kúsky vysušily a sa lámaly. To sa tak dlho robí, kým massa trvá a dáva sa k thee na havránku.

150. Šnekerle z vlaských orechov.

Vlaské orechy roztlcť, jadierka vybrať a na to pozoro-

vať, aby nemaly olejovú chuť, ani aby neboly medzi nimi čierne jadierka. Potlčené jadrá prez sito pretrieť a s ostatným pokračavať dľa predošlého spôsobu.

151. Kotulky z lieskových orechov.

Z roztlčených orechov jadrá vybrať, v čistej šate medzi rukami vymadliť, v mažiari na fajno potlcť, prez sito do čistej nádoby pretrieť, pridať potlčeného a preosiateho cukru, to s bielkami na tekúcu massu rozmiešať, po pomastenom plechu zhrúbä nožového chrbta rozotrieť a dať do letnej pece. Keď začína žlknúť, vezne sa von, poreže sa na triuhlaté kúsky a dá sa zpátky do pece. Pri žlknutí sa plech na toľko z pece vytiahne, aby sa z neho mohlo po kúsku vyberať, a každý sa skrúti na spôsob papierovej škarnicle. Jestliby nebolo možné, takéto škarnicle robiť, poreže sa cesto na štyrouhlaté kúsky, okrúca sa na okrúhle drevko a kladie sa na sito. Za ten čas sa žajdlík dobrej sladkej smotanky v kotlíku na ľade drôtami tak dlho šibe, kým neshustne, nechá sa na site odtiecť, s vanilijou potlčený cukor sa preoseje a smieša sa s fámom — čo dobre sladké byť musí — pred nastolovaním dá sa z toho do papierovej škarnicle alebo plechového strekáča (špricne) s dlhou rúrkou, týmto sa massové kotulky plnia, kladú sa na servyt na mise položený a dávajú sa k havránke.

152. Vetrové krafne (Spanischer Wind) s fámom.

Zo šiestych bielkov na chladnom tuhý sňah sbiť, doň pol funta potlčeného a preosiatého cukru z ľahka zamiešať, túto massu dať do papierovej škarnicle alebo plechového strekáča, z neho na čistý papier kôpky rovnakej veľkosti vytláčať, po vrchu vanilijovým cukrom posypať a dať do veľmi letnej pece, v ktorej biele ostať majú. Keď od vrchu stuhly, položí sa na vrch papier, aby neožlkly, asi o pol ho-

diny veznú sa von, nechajú sa vystydnuť a z papieru sa soberú. Z každej kôpky sa od spodku prostriedok pozorne vybere a kôpky sa z novu nechajú v peci sušiť. Dľa predošlého spôsobu sbije sa zo smotanky fám, pomieša sa cukrom vybratým prostriedkom, týmto sa naplnia krafne a po dve sa spolu skladajú. Toto sa má pred samým nastolovaním robiť, aby krafne nestály dlho plnené.

153. Marhulovým fámom plnené vetrové krafne.

Krafne sa urobia dľa predošlého spôsobu. Za ten čas dá sa do čistej nádoby hodne marhulového lekváru, k tomu sa pridá potlčený a preosiaty cukor a rozmieša sa s dvoma čerstvýma bielkama na penu; dľa potreby môže sa ešte jedon bielok pridať. Táto massa dá sa do škarnicle, ňou sa spolu skladajú.

154. Krafne s liptovskými limbovými jadierkami.

Z ôsmych bielkov v kotlíku tuhý sňah sbiť, doň pol funta preosiateho cukru s ôsmymi lôty limbovských jadier (pignoly) z ľahka zamiešať, z tejto massy striebornou ližicou tenké kúsky jako halušky jedon vedľa druhého na pomastený plech klásť, pod č. 8. udaným vanilijovým cukrom posypať, vo veľmi letnej peci za dve hodiny nechať sušiť, z plechu sobrať a klásť na servyt na misu položený. — Limbové jadierka (pignoly) dostavajú kramári z vonkova, avšak i v liptovskej stolici sa nachádzajú takéto boroviciam podobné stromy, len že ich nevedia použiť.

155. Priecniky s limbovými jadierkami.

Dľa predošlého spôsobu tuhý sňah sbiť, z ľahka zamiešať, týmto škarniclu naplniť a na pomastený plech rovnaké priecniky tak ďaleko jedon od druhého trezírovať, aby sa

neslepily. Do nich sa limbové jadierka popchajú, tlčeným cukrom sa posypú, vo veľmi ľahko vykúrenej peci nechajú sa neveľmi na žlto upiecť, potom sa veznú von, nechajú sa trochu stáť a pozorne sa z plechu soberú.

156. Priecniky s mandlami.

Očistené mandle na rezanky pokrájať, z predošlej massy dľa predošlého spôsobu na pomastený plech vytrezírovať, po vrchu mandlami posypať a na žlto upiecť.

157. Priecniky s pistáciami.

Vo všetkom sa pokračuje dľa predošlého spôsobu, priecniky môžu sa aj na bielo usušiť nechať a majú ostať dlhšie o pár hodín v letnej peci.

158. Fámom plnené trúbalky.

Z piatych bielkov tuhý sňah sbiť, 12 lótov cukru s vanilijou potlcť, preosiať a z ľahka do sňahu zamiešať, túto massu na tenko pomastený plech zhrúbä pol malého prsta rovnako rozotrieť, 6 lótov očistených mandiel krivým nožom drobno pokrájať, týmto massu po vrchu posypať, to nechať v ľahko vykúrenej peci povoľne sušiť, avšak žltú barvu dostať nesmie; od vrchu musí mať viac horúčosti nežli od spodku. Keď je massa už vyše poly preschnutá, vezne sa von, rozkrojí sa na štyry prsty šíre a z toho sa režú triuhlaté kúsky a dajú sa zpátky do pece, aby neostydly, čo sa všetko v chytrosti má robiť. Plech sa len z polovice von vytiahne, aby sa jednotlivé kúsky von vyberať mohly, z každého kúsku skrúti sa trúbalka na spôsob lievika, to sa kladie na sito, po ukončení tejto práce v peci nechať usušiť, za ten čas dľa č. 151 zo sladkej smotanky fám urobiť a týmto trúbalky naplniť.

159. Šampiony s fámom zo španielskeho vetru.

Španielsky vetor urobí sa dľa známeho spôsobu, dá sa do papierovej škarnicle a z nej sa vytiskajú rovnaké, hladké a okruhlé hromádky na pomastený plech a nechať sušiť v letnej peci. Koľko je okrúhlych kúskov, toľko sa vytisne do vysoka korienkov, ktoré na spodku majú byť hrubšie a na vrchu tenšie, oboje sa nechá v peci usušiť, pozorne sa z plechu sberá a okrúhle korienky popchajú sa do prostriedku hromadok, kladú sa na sito a nechajú sa v peci sušiť. Zo sladkej smotanky urobí sa fám, nechá sa na site odtiecť, osladí sa vanilijovým cukrom, na mise sa do vysoka uhladí a doň sa popchajú hubky.

160. Hubky s fámom na iný spôsob.

Hubky na predošlý spôsob na plech vytrezírovať, kôpky pod č. 7. udaným červenobarevným cukrom posypať, v peci na žlto nechať usušiť a dľa predošlého spôsobu pokračovať.

161. Hubky s mandlami a fámom.

Hubky na plech vytrezírovať, očistené mandle prez poly preštiepiť, na rezanky pokrájať a tieto poriadne do húb popchať, po vrchu barveným cukrom posypať, v peci nechať sušiť a dľa známého spôsobu pokračovať.

162. Oranžový nákyp na pečivo (pocherei).

Na pol funte cukru dva oranže zľahka obrajbať, žlté z neho nožom soškrabať, v mažiari na fajno potlcť, ostatní cukor tiež potlcť, prez sito na tablu preosiať a s obrajbaným cukrom spolu smiešať. Z troch bielkov v kotlíku slabý sňah sbiť, z neho do cukru dávať a nožom rozrobiť, aby to jako maselné cesto ostalo tuhé. Takéto nožom na podlhovato rozklopať, kraje nožom podberať a do prostriedku zakladať,

aby všade rovnako hrubé bolo; miesto múky posype sa tlčeným cukrom, aby sa na tablu neprilepilo; má byť na pol malého prsta hrubé. Potom sa čistý plech sohreje, bielym voskom sa na tenko natrie, celý sa papierom rozšúcha, z prichystanej massy vykrajujú sa mesiačky strednej veľkosti a na plech sa kladú na prst vzdialeno jedon od druhého, dajú sa do letnej pece, aby do vysoka riastly, v olahodenej peci upečú sa za štvrť hodiny, potom sa z plechu na sito soberú a pokladú sa na servyt na mise položený.

163. Citronový nákyp na pečivo.

Tri citrony na pol funte cukru z ľahka obrajbať, žlté nožom oškrabať a v mažiari potlcť, ostatní cukor tiež potlcť, prez sito preosiať a na table s obrajbaným cukrom pomiešať; z troch bielkov sňah sbiť a dávať do cukru, z toho urobiť massu dľa predošlého spôsobu, túto nožom rozklopať, kraje spolu skladať, a keď je massa na pol malého prsta zhrúbä rozrobená, vykrajujú sa z nej okrúhlym dlábatkom kúsky, kladú sa na voskom pomastený plech a s pečením sa pokračuje dľa predošlého spôsobu.

164. Vanilový nákyp.

Pol funta cukru s vanilijou potlcť a prez sito na tablu preosiať, z troch bielkov tuhý sňah sbiť a po kuse do cukru dávať, nožom dľa predošlého spôsobu rozrábať, avšak z toho nesmie byť ani tekúca massa, ani sa nesmie rozsypať. Túto na štyry prsty šíre a na pol malého prsta zhrúbä rozklopať, z nej štangličky krájať, na plech klásť a s pečením dľa predošlého spôsobu pokračovať.

165. Čokoládový nakyp.

Štvrť funta čokolády porajbať, pol funta cukru potlcť, preosiať na tablu a s čokoládou spolu smiešať, z troch bielkov sňah sbiť, po kuse do predošlého dávať, nožom dľa pre-

došlého spôsobu rozrábať a vo všetkom pokračovať jako zvýš stojí. Kto nevie s nožom zachádzať, môže poznamenané massy i rukou rozrobiť. Pri valkaní sa tabla cukrom posype, massa sa na pol prsta zhrúbe rozklope, zubkovým dlábatkom vykrajuje a kladie sa na voskom pomastený plech. V peci sa nechá povoľne piecť a z plechu sa na sito soberie. Z takej hoďaktorej massy môžu sa všelijaké kúsky vykrajovať k. p. gulky sa šúlajú alebo sa priecniky robia.

V. Oddelenie.

O chladných puddingoch a šarlotách.

166. Chladný kaštanový pudding.

V prvom sväzku knihy obsažené teplé štyrcované puddingy dostaly název nákyp, prítomné chadné puddingy delia sa vo dvoje, z ktorých jedna čiastka pripravuje sa s vizovým mechúrom (Hausenblase), druhá čiastka ale v ľade. Pri veľkých obedoch sú puddingy veľmi obľúbenými a kto ich rád jedáva, ten rád dá potrebnú prípravu k nim. Z dvoch funtov kaštanov kôrku olúpať, kaštany dať do vrelej vody a v nej zakryté nechať za pár minút stáť, aby sa tá tenká šupa v nich sobrať mohla. Odcedené dať na čistú šatu, v nej z ľahka medzi rukami madliť, čierne flaky z nich vyrezať, v čistej vode vymyť, na šatu vybrať, do čistej tepše ukladať, pol funtom tlčeného cukru posypať, vodou podliať a zakryté na ohni nechať variť, aby i mäkké i celé ostaly. Pekné a celé na misu vybrať a na stranu na chladno odložiť, poostalé v mažiari na fajno potlcť, pri tlčení chladným mliekom podlievať a prez sito do čistej nádoby pretrieť. Do nádoby sa dá pol funta cukru a pokrájanej vanilije, na to žajdlík vody naliať, nechať povariť, týmto pretreté kaštany rozpúšťať a spolu smiešať, štvrť funta očistených a umytých hrozienkov s cukrom variť a dať k predošlému; 2 lôty vizového mechúra

uvariť, precedit', doň dať letnie a ustavične miešať. Veľký žajdlík sladkej smotanky v kotlíku na ľade drôtami na penu šibať, z ľahka do toho zamiešať, čiapkovú furmu (Kappelmodell) mandlovým olejom tenko vymastiť a do ľadu na rovno zapraviť, kaštanmi celkom poriadne vyložiť a tým naplniť, čistým papierom a pokrievkou zakryť, na ňu ľad naklásť, na chladné miesto odložiť a za dve hodiny nechať stáť. Za ten čas dá sa do nádoby 12 lôtov fajnej vanilovej čokolády, na ňu žajdlík vody naliať a na ohni miešať. Keď začne trochu hustnúť, vezme sa od ohňa preč, pridá sa 8 lôtov tlčeného cukru a na chladnom mieste sa mieša. Z pol žajdlíka dobrej sladkej smotanky sbije sa fám, tento sa z ľahka do čokolády zamieša a na ľade sa nechá stáť. Pred nastolovaním vezme sa furma z ľadu, teplou šatou sa utrie, na plitký tanier sa vyvráti, položí sa na servyt na mise složený, po vrchu sa čokoladou obleje a ostatnia sa dá v šálke na stôl.

167. Príprava vizového mechúra (Hausenblase) k sulcom a fámom.

Vizový mechúr je dvojaký; jedon je v obarancách skrútený, pri upotrebení musí sa roztlcť a na kúsky potrhať; druhý je v platňach a musí sa nožom na kúsky potrhať. Takýto mechúr dá sa do nádoby, naň sa naleje čistej vody, pridá sa kúsok cukru, nechá sa povoľne variť a často sa čistou varečkou od spodku mieša, pokým sa nerozvarí. Potom sa šata do vody omočí, prez ňu sa do čistej nádoby precedí a odloží sa na isté miesto. Aby sa vizový mechúr ľahšie varil, namočí sa jedným dňom pred upotrebením do čistej vody, potom sa ľahšie varí.

168. Kaštanový pudding à la Neselrode.

S kaštanmi sa zachádza dľa predošlého spôsobu; do čistej nádoby sa dá 24 lôtov cukru a jedna štangla vanilije, naň sa naleje žajdlík vody a nechá sa variť. Keď má cukor dľa č. 12 udaný stupeň, rozpúšťajú sa ním pretreté kaštany, primieša sa za pohár maraskinového likéru a mieša sa, aby

to vystydlo. Mrazivová piksla zapraví sa do ľadu, massa sa vyleje do nej a na vrch sa dá papier i s pokrievkou; to sa ustavične za pol hodiny krúti, piksla sa otvorí, massa sa na to prichystanou drevenou lopatkou spolu rozmieša, zapchá sa a tak dlho sa krúti, kým nebude hustá jako kaša. Za ten čas sa očistí malých i veľkých hrozienkov spolu 12 lôtov. tieto s cukrom v nádobe svariť a nechať vystydnúť. Pekné pistácne a sice nekoľko lôtov očistiť a na rezanky pokrájať; v cukre zaváraných marhúl a kus dulového syru na rezanky pokrájať; žajdlík sladkej smotanky drôtami sa šibe na ľade v kotlíku, mrazivo (Gefrorenes) sa na kašu rozrobí, doň sa zamiešajú prichystané prídavky a ku koncu i fám, toto zakryté za pár minút krútiť, celkom do ľadu zapraviť a nechať stáť. Za ten čas sa dá 10 žltkov do nádoby, to sa smieša s 12 lôtami potlčeného cukru a rozpustí sa žajdlíkom smotanky, pod ustavičným miešaním sa na ohni svarí, pri hustnutí odloží sa od ohňa, pridá sa za pohár maraskinového likéru, na chladnom sa mieša, prez sítko do čistej nádoby sa precedí a nechá sa na ľade stáť. Z pol žajdlíka sladkej smotanky sbije sa fám a tento sa z ľahka do predošlého zamieša, aby tekúce ostalo; furma sa zapraví do ľadu, pred nastolovaním sa to dá do furmy, z ľadu sa vezne von, šatkou sa poutiera, na plitký tanier sa vyvráti, dá sa na mise složený, obleje sa gúsom a ostatní gus dá sa v šálke.

169. Príprava k mrazivu (Gefrorenes.)

Piksle, ktoré sa k mrazivu potrebujú, sú dvojaké: plechové a cínové; cínové sú lepšie a trvácnejšie. Bočky, v ktorých sa mrazivo krúti, majú byť vysoké a pri spodku dierka aby sa mohla voda zcediť, keď sa ľad púšta. Keď piksla do prostriedku bočky sa postaví, má byť táto od piksle vôkol na tri prsty vzdialená, do čoho sa dá ľad a sice sa tento vo vreci najprv na drobno potlčie, na spodok bočky dá sa z neho na 4 prsty zvýše, čo sa soľou dobre posype, ubije a piksla sa postaví do prostriedku, do okola medzi pikslu a bočku dá sa na tri prsty ľadu, to sa posolí, ubije a tak sa

pokračuje až do vrchu. Do takto pripravenej piksle dá sa massa, na vrch prinde čistý papier i pokrievka a to sa krúti asi pol hodiny. Potom sa vrchnák dolu vezne, mrazivo sa k tomu prichystanou drevenou lopatkou od spodku a bokov dokonále rozmieša na kašu, na vrch sa dá papier i pokrievka, okolo piksle sa soľou posype a ubije ľad, zbytočná voda sa zpusti, piksla sa pilne krúti, dľa potreby pridá sa ľadu a soli, o štvrť hodiny sa mrazivo zase rozmieša a síce až do štýr alebo piatych razov; keď je mrazivo tuhé, porovná sa v piksle, pár razí sa skrúti, vrch sa zasolí i ľadom obloží a tak sa nechá až k upotrebeniu stáť. Pri robení mraziva nesmie sa so soľou gazdovať a pri zatváraní alebo otváraní piksle na to sa dá pozor, aby sol do mraziva nevošla. Týmto spôsobom sa pri každom mrazive zachádza.

170. Chladný ryžkašový pudding s ananasom.

Pol funta reisu vo vode obvariť, na sito vyliať a studenou vodou premyť; holbu mlieka v nádobe svariť, v ňom reis na mäkko a husto uvariť, dať do čistej misy, pridať 12 lôtov tlčeného cukru a za kávovú šálku ananasového v cukre zavareného saftu a to rozmiešať a s vizovým dľa č. 167 prichystaným mechúrom za letna spolu smiešať. V kotlíku na ľade veľký žajdlík sladkej smotanky drôtami sa na fám šibe a z ľahka sa k predošlému zamieša; konečne sa do toho primieša na kocky pokrájaného v cukre zaváraného ananasu. Mandlovým olejom tenko vymastená furma rovná sa zapraví do ľadu, do poly sa massou naplní, na vrch sa dá tanier, na tento sa nakladie ľad a tak sa nechá massa stuhnúť. K pozostalej masse zamieša sa alkermešu a keď prvšia massa je stuhnutá, pridá sa druhá massa, ktorá sa tiež zakryje a nechá sa stuhnúť. Za ten čas sa urobí dľa č. 168 gús s tým rozdielom, že miesto likéru dá sa doň ananasového sirupa. Pred nastolovaním z ľadu sa von vezne furma, čisto sa poutiera a vyvráti sa na tanier, dá sa na servyt na mise složený, po vrchu sa poleje gúsom a ostatní dá sa v šalke na stôl.

171. Chladný rižkašový pudding s ovocím.

Rižkaša sa prichystá dľa predošlého spôsobu; zo zaváraného ovocia sa vezne: voňavé hrušky, zelené mandle, čerešne, vlaské orechy a dulový syr; furma sa do ľadu zapraví. Dulový sýr na tenké kúsky pokrájať a ním spodok furmy poriadne vyložiť, do toho z prichystanej massy naliať a zakryté nechať stuhnúť. Po stuhnutí urobí sa vo furme vôkol zo zelených mandiel ráf, na to sa naleje massy a nechá sa stuhnúť; zase sa urobí vôkol z čerešieň ráf, naleje sa massy a nechá sa stuhnúť. Takto sa s ostatním pokračuje, kým sa furma doplní. Pred nastolovaním sa z ľadu furma vezne, vyvráti sa na tanier a to sa vôkol voňavými hrustičkami obloží. Dľa č. 160. prichystaný čokoladový gús dá sa osobitne v šálke na stôl.

172. Rižkašový pudding s piškotami.

Dľa č. 47. piškotovú massu v malej miere srobiť, na plechu na žlto nechať upiecť a z nej dľa veľkosti furmy kúsky krájať, ktorými sa furma vyfutruje a do ľadu zapraví. S massou sa zachádza dľa predošlého spôsobu. Pistácne a síce 4 lôty sa očistia a na rezanky pokrájajú, k tomu sa práve toľko zaváraných orechov primieša, týmto sa v ľade prichystaná furma naplní a nechá sa stuhnúť. Pred nastolovaním vyvráti sa na tanier, vôkol sa obloží puserlami zo španielskeho vetru a k tomu sa dá osobite v šálke dľa č. 166 prichystaný gús.

173. Zamrznutý reis s ananasom.

Pol funta rižkaše vo vode obvariť, vyliať na sito, studenou vodou premyť, do holby dobrého mlieka na mäkko zavariť — pri čom celý má ostať — dať do šálu, pridať 16 lôtov potlčeného a preosiateho cukru a za šálku ananasového saftu, to spolu rozmiešať a nechať vystydnúť. Z veľkého žajdlíka sladkej smotanky sbije sa v kotlíku na ľade fám, z

ľahka sa do massy zamieša, dá sa do piksle a pokračuje sa č. 166. Keď je massa po tretí raz smiešaná, zamieša sa do nej na drobné kocky pokrájaný ananas, zakrytá piksla párrazí sa pokrúti, ľadom sa celkom obloží, zasolí, a nechá sa stáť. Pred nastolovaním zamočí sa piksla do chladnej vody a trochu sa v nej podrží, kým sa massa od piksle začína rozpúšťať; potom sa handrou utrie, vyvráti sa na hlbokú misu a dá sa na stôl.

174. V peci pečený zamrznutý reis s marhulovým fámom.

Zvýš menovanú a celkom tak prichystanú massu dať do piksle a dobre tuho ju zamraziť, celkom ľadom obložiť, tento posoliť a na chladnom nechať stáť. Hlboká misa, do ktorej neskôr massa prinde, drží sa na ľade prichystaná; za ten čas dá sa do vajdlinka hodne marhulového lekváru, tlčeného cukru a dva vajcové bielky, to sa ustavične varechou na penu mieša a dľa potreby pridá sa ešte bielok, ponevádž fám musí byť tuhý; konečne sa na rezanky citronát pokrája. Pred samým nastolovaním dá sa na spodok v ľade prichystanej misy fámu, piksla z ľadu sa vezne preč, handrou sa poutiera, do letnej vody sa zamočí, na misu sa vyvráti, fámom sa massa celkom obvinie, nožom sa uhladí a doň sa citronát popchá. Na vätšiu od misy tepšu alebo na plech prichystá sa tlčeného ľadu, naň sa položí misa i s mrazivom a dá sa do dobre horúcej pece, aby sa tám z vrchu pripiekol; misa sa v peci obracia, aby fám všade bol rovnako pripečený; čo sa všetko v chytrosti robiť musí, ponevádž sa mrazivo rozpustiť nesmie; konečne sa misa utrie. Pri obede nech radšej hostia na toto jedlo trochu čakajú, nežli čoby sa ono rozpustiť malo.

175. V peci pečený zamrznutý reis so španielskym vetrom.

S prípravou a mrazením sa zachádza dľa predošlého spôsobu. Za ten čas sa zo šiestych celkom čerstvých biel-

ov tuhý sňah sbije, doň sa zamieša 12 lôtov potlčeného a reosiateho cukru; pekné zelené pistácne a sice štyry lôty a očistia a pokrájajú. Pred nastolovaním dá sa na spodok isy zo španielskeho vetru, naň sa zamrznuté vyvráti, celom sa vetrom obtiahne, nožom uhladí a pistáčňami posype. pečením sa zachádza dľa predošlého spôsobu.

76. Zamrznutý reis so španielskym vetrom a limbovými jadierkami.

Štvrť funta limbových jadierkov v šate medzi rukami ymadliť a s cukrom smiešať, španielsky vetor a zamrznuté ľa predošlého spôsobu urobiť, na misu vyvrátiť, vetrom obahnuť, po vrchu jadierkami posypať a v peci upiecť.

77. Chladný ryžkašový pudding na iný spôsob.

Pol funta fajného reisu vo vode obvariť, na sito vyliať, tudenou vodou premyť, nechať odtiecť a dať do nádoby; k omu pridať štvrť funta na oranži z ľahka obrajbaného cukru, ranžovej šťavy a žajdlík dobrého bieleho vína, to zakryté a ohni povoľne nechať na mäkko variť — pri čom reis musí stať celý — dať do čistého šálu, pridať dľa č. 167 2 lôty izového mechúra a odložiť na chladné miesto. Čisto umyté alé i veľké hrozienka s cukrom na ohni svariť, toto jako i ár kúskov pokrájaného ananasu a zo zaváraného ovocia s eisom smiešať a zo žajdlíka sladkej smotanky fám sbiť. Dve žičky marhulového lekváru v nádobe s cukrom a potom elé s menovaným reisom spolu pomiešať a na to pozorovať, e ažby sa za ten čas reis začal sulcovať, rozpustí sa trochu a teplom a tak sa s tým spolu smieša. Kuplová furma zaraví sa do ľadu, massa sa dá do nej a zakrytá nechá sa tuhnúť. Pred nastolovaním vezne sa furma z ľadu von, šaou sa poutiera, na plitký tanier sa vyvráti a vôkol zavárým ovocím poriadne okrášli, na misu sa servýt složí a naň a dá jedlo. — Ku puddingom majú sa kuplové furmy potrebiť.

178. Ryžkašový pudding s malinovým gúsom.

Pol funta ryžkaše na mäkko, celo a neveľmi husto uvariť, dať do šálu a pridať 12 lôtov s vanilijou potlčeného a preosiateho cukru, pol druha lôta vizového mechúra a za šálku maraskinového likéru, to dobre rozmiešať a nechať vystydnúť. Z pol žajdlíka sladkej smotanky fám sbiť, z ľahka do predošlého zamiešať, celú massu do furmy v ľade zapravenej vyliať a zakrytú nechať stuhnúť. Za ten čas sa čerstvé maliny prez sito pretrú a tieto sa na ľade s 12 lôtami potlčeného a preosiateho cukru spolu pomiešajú. Pred nastolovaním omočí sa furma do letnej vody, utretá vyvráti sa na misu a gús sa dá osobitne v šálke. Ohľadom sulcov a fámov je potrebné poznamenať, že čerstvým mandlovým olejom tenko vymastená furma dá sa bez omáčania do letnej vody vyvrátiť (štyrcovať).

179. Ryžkašový pudding à la Rochon.

So všetkým sa zachádza dľa predošlého spôsobu, miesto likéru pridá sa vanilije, k nemu sa urobí jahodový gús a pokračuje sa jako zvýš stojí ohľadom malín.

180. Reisový pudding na švedský spôsob.

Všetko sa prichystá dľa č. 178. Potrebný počet mašanských jablk na štvoro rozkrojiť, obieliť a dať do čistej nádoby, dobre osladiť, na ne naliať bieleho vína, na mäkko v celosti uparit, na sito vybrať a nechať vystydnúť. Z prichystanej massy naleje sa do furmy na dva prsty zvýše a nechá sa stuhnúť, potom sa urobí z jablčok ráf, za toľko massy a nechá sa stuhnúť, tak sa pokračuje, kým sa furma nedoplní a potom sa celé zakryté nechá stuhnúť. Z pol žajdlíka sladkej smotanky urobí sa fám; za dve ližičky marhulového lekváru, jestliby bol veľmi hustý, sa rozpustí, dobre sa ocukrí a s fámom sa z ľahka smieša, aby to bolo tekúce; také sa nechá na chladnom mieste stáť. Pred nastolovaním vy-

vráti sa misa na plitkú misu, vôkol sa okrášli zaváraným ovocím a osobitne v šálke dá sa gús.

181. Chladný ananasový pudding na kráľovský spôsob.

Z dobre zralého ananasu kôrku skrojiť a v mažiari potlcť; tri žajdlíky smotanky svariť, potlčené dať do nej a zakryté na stranu odložiť. Ananas na tenké rezanky do nádoby pokrájať, naň naliať za šálku sirupu, to zakryté na ohni svariť a na stranu odložiť. Pol funta potlčeného cukru dať do nádoby, tento s 12 žltkami rozmiešať, so smotankou pomály rozpúšťať a pod ustavičným miešaním na ohni svariť; t. j. keď začína hustnúť, vezme sa od ohňa preč a ďalej sa mieša, aby vystydlo; potom prez sito do čistého šálu pretrieť, k tomu scediť cukor, v ktorom sa ananas varil, po úplnom zastudnutí zapraviť pikslu do ľadu a do nej dať z massy; malá čiastka massy nechá sa v šále na chladnom mieste stáť. So zamrznutím sa pokračuje dľa č. 166. Za ten čas sa sbije zo sladkej smotanky fám, zavárané ovocie pokrája sa na rezanky a smieša sa s ananasom; keď je zamrznuté to treti raz dobre rozmiešať, pridá sa z ľahka k nemu fám jako i pokrájané ovocie, to spolu smiešať, zakrytú pikslu za pár minút krútiť, ľadom obložiť a nechať stáť. V šáli poostalý krém s ostatním fámom smiešať, kuplovú furmu do ľadu zapraviť, pred nastolovaním zamrznutým naplniť, furmu von vziať a utrieť, obsah na tanier vyvrátiť, vôkol ovocím obložiť, na servyt na mise složený dať a gús osobite v šálke k pudlingu na stôl pridať.

182. Chladný čokoládový pudding na kráľovnej spôsob.

16 lôtov potlčeného a preosiateho cukru so 16 žltkami v nádobe rozmiešať, s troma žajdlíky mlieka rozmiešať, pridať kus vanilije a to pod ustavičným miešaním na ohni svariť, od ohňa odstaviť a miešať, kým nevystydne, potom prez

sito pretrieť a na tri čiastky rozdeliť. Štvrť funta porajbanej čokolády s pol žajdlíkom mlieka pod ustavičným miešaním na ohni svariť a do jednej čiastky precediť; pistácne a síce štyry lôty v mažiari na fajno potlcť, pri tlčení mlieko po kvapke pridávať, aby to jako maslo potlčené bolo, a prez sito do druhej čiastky pretrieť. Tretia čiastka ostane jako je in natura. 3 lôty vizového mechúra dľa č. 167 prichystať, pomerne z neho do každej čiastky rozdeliť a s ním massy spolu smiešať. Z troch žajdlíkov dobrej sladkej smotanky fám sbiť, z neho dať čiastku do čokoládovej massy a z ľahka zamiešať. To dať do furmy v ľade zapravenej, zakryť a na vrch dať ľadu, pri sulcovaní varechou celú furmu až do vrchu týmže obtiahnuť a nechať dobre stuhnúť. Potom sa dá z fámu do pistáčnovej čiastky, to sa vyleje do furmy a nechá sa stuhnúť. Konečne sa i tretia čiastka s fámom pomieša, tým sa furma doplní, zaváranými višňami sa obloží a nechá sa stuhnúť. Pred nastolovaním sa furma omočí do letnej vody, a na plitkú misu sa vyvráti. Z poostalého fámu da sa do škarnicle, tým sa vôkol kôpky vytiskajú, k tomu sa prichystajú puserle z piškotového cesta, jedlo sa obtiahne čokoladovou glazúrou a na kôpky vôkol pokladie sa fámu.

183. Chladný kabinetný pudding.

12 lôtov potlčeného cukru s 12 žltkami v nádobe rozmiešať, s mliekom rozpustiť, to pod ustavičným miešaním na ohni svariť a prez sito do čistého šálu pretrieť. 12 lôtov malých i veľkých hrozienkov čisto umyť, v nádobe s kusom cukru, maraskinovým likérom a málo vodou zakryté nechať pariť a na stranu odložiť. Z massy pod č. 148 udanej prichystajú sa drobné puserle, konečne sa prichystá pol druha lôta vizového mechúra. Z veľkého žajdlíka sladkej smotanky sbije sa tuhý fám a na site nechá sa odtiecť. Zo zvýš menovaného kremu malú čiastku v šálke na ľade nechať stáť, do ostatnieho kremu dať vizový mechúr, to i s fámom z ľahka smiešať, dať do furmy na tri prsty zvýše a nechať stuhnúť; na to sa dá prichystaných hrozienkov, zo zavára-

ých višieň a z krému, čo všetko sa stuhnúť nechá. Do likéru
močené puserle kladú sa vôkol na vrch, pomedzi sa posypú
rozienka, furma sa krémom doplní, vôkol višňami obloží a
echá sa stuhnúť. Pred nastolovaním z ľadu vzatú furmu do
etnej vody omočiť a na plitkú misu vyvrátiť, pozostalý krém
a s fámom z ľahka rozmieša, k tomu sa likéru s ananaso-
ým saftom a to sa dá k jedlu osobite v šálke.

184. Chladný šarlot na kráľovnej spôsob.

Očistené pistácne a síce 12 lôtov v mažiari potlcť, pri
čení mliekom rozpušťať, na fajno tlcť a prez sito do čistej
ádoby pretrieť. 14 lôtov potlčeného a preosiateho cukru s
voma lôty vizového dľa č. 167 prichystaného mechúra spolu
miešať; z troch žajdlíkov sladkej smotanky v kotlíku na
ade tuhý fám sbiť, predošlú massu po kuse doň dávať a po-
orne miešať. Hladkú furmu do ľadu zapraviť, massou na-
lniť a zakryté nechať stuhnúť. Z massy dľa č. 46 urobenej
iastku upiecť, šírosť a zdlžosť furmy odmerať a dľa toho z
statnej massy piškotové kúsky rezať, vrch do glazúry pod
22 udanej omáčať, na plech klásť, drobno krájanými pi-
tácňami posypať a nechať stuhnúť. Pred nastolovaním
rmu z ľadu preč vziať, do letnej vody omočiť a na plitkú
isu vyvrátiť. Neglazírovanú stranu prichystaných piškôt
arhulovým lekvárom natierať, týmito piškotami jedlo oblo-
iť a vrch zaváraným ovocím garnírovať. Dľa č. 16. šiesty
upeň cukru pripraviť, predošlú furmu tenko vymastiť, ko-
iec varečky do cukru omočiť a po furme na tenko roztria-
ať, aby to jako vlásky tenké bolo a spolu sa spájalo. To na
hladnom mieste nechať vystydnúť, z furmy pozorne vybrať a
a vrch šarlotu položiť, aby to jako koruna vyzeralo.

185. Russký chladný šarlot.

Dva oranže na pol funte cukru obrajbať, tento potlcť a
ať do kotlíka, precediť, k tomu pridať 16 žltkov, kus ško-
ice, holbu dobrého vína a za pohár rumu, to drôtami na

ohni ustavične šibať, pri hustnutí od ohňa preč vziať a ďalej šibať, kým nevystydne. Do toho dať 2 lôty vizového mechúra, to do čistého šálu prez sito pretrieť a miešať, pokým celkom nevystydne. Do furmy v ľade zapravenej naleje sa z tejto massy na tri prsty zvýše a to sa nechá stuhnúť. Dľa č. 974 v prvom sväzku knihy urobí sa punč, do toho sa kúsky piškotového cesta omáčajú a do furmy kladú, to zaváranými višňami posypať, na to massy naliať a nechať stuhnúť. Po stuhnutí zas tak ukladať, kým sa furma doplní, čo v ľade sa nechá stuhnúť. Z piškotového cesta dľa furmy vysoké a veľké kúsky jako i tak veľký a okrúhly kus vykrojiť, jak veľké je dno furmy, vykrojené cesto na dvanásť kúskov rozkrájať a do trojakej dľa č. 18, 19 a 31 udanej glazúry omáčať s tým poznamenaním, že na šarloty majú sa glazúry dľa predpisu klásť. Pred nastolovaním furmu do letnej vody omočiť a na plitkú misu vyvrátiť, prichystané kúsky marhulovým lekvárom natierať a vôkol obložiť, na vrch okrúhle piškotové cesto jakoby v celosti složiť a síce najprv biele, potom červené, konečne čierne.

186. Taliansky chladný šarlot.

Dva oranže na pol funte cukru obrajbať, potlcť a dať do kotlíka, to s dvanástymi žltkami na penu rozmiešať, s trimi žajdlíky mlieka rozpúšťať, na ohni miešať, pri hustnutí odložiť a ďalej miešať, kým nevystydne. Do toho dajú sa tri lôty vizového mechúra, to sa prez sito do šálu precedí a mieša sa, kým nevystydne. Z veľkého žajdlíka sladkej smotanky sbije sa tuhý fám, nechá sa na site odtiecť a z ľahka sa do massy zamieša. Do furmy v ľade zapravenej naleje sa massy na tri prsty zvýše a nechá sa stuhnúť. Z massy pod č. 125 udanej vytiskajú sa na papier rovnaké kôpky čili puserle, tieto sa nechajú v peci na žlto upiecť, z papieru sa soberú a na plech sa rozkladú. Z pár bielkov urobí sa španielsky vetor, tento sa dá do papierovej škarnicle a z neho sa na každý puserlík do kola bodky vytiskajú, v peci sa nechajú sušiť, po vrchu posypú sa barveným pod č. 7 udaným

cukrom, po usušení veznú sa von, do prostredku každého kúsku naleje sa pod č. 25 udanej glazúry a nechať usušiť. Do pozostalého oranžového sirupu vytisne sa saft, doň sa piškotové kúsky omáčajú a dávajú sa do furmy, to sa zaváraným ovocím posype, na to sa naleje z massy, nechá sa stuhnuť a tak sa pokračuje, kým sa furma doplní. Pred nastolovaním omočí sa furma do letnej vody a vyvráti sa na plitkú misu, puserle natierajú sa marhulovým lekvárom a vôkol sa pokladú, konečne vrch sa okrášli zaváraným ovocím.

187. Chladný kaštanový šarlot.

Z dvoch funtov kaštanov kôrku olúpať, kaštany vo vrelej vode zakryté nechať za pár minút stáť, tenkú šupu z nich sobrať, čierne vykrojiť a čisté dať do nádoby, tieto potlčeným cukrom posypať, vodou podliať a na mäkko nechať variť. Takéto v mažiari potlcť, prez sito pretrieť do vajdlinka, varechou na kašu rozrobiť a pridať vanilového cukru. Jestliby sa kaštanová massa spolu nedržala, pridá sa pár ližíc sladkej smotanky alebo sirupu, z toho sa šúlajú okruhlé gulky rovnakej veľkosti a kladú sa na čistý plech, do každej sa zapichne na piať dlhé drevko a tým sa omáča do cukru dľa č. 16 prichystaného. Tieto gulky kladú sa do tenko vymastenej furmy jedno podľa druhej tak, aby sa spolu držaly. Celá furma musí byť nimi vyfutrovaná, čo sa v chytrosti stať musí. Po dobrom stuhnutí vezne sa z furmy von a položí sa na plitkú misu. Z pozostalého cukru dá sa do kuplovej furmy, z neho urobí sa sultan a odloží sa na stranu. Z troch žajdlíkov dobrej sladkej smotanky sbije sa tuhý fám a nechá sa na site odtiecť, tak tiež sa prichystá s vanilijou potlčený cukor. Pred nastolovaním cukor s fámom sa smieša, týmto naplniť kaštanový krustat, vôkol vetrovými puserlami obložiť a na vrch sa dá sultan.

VI. Oddelenie.

O krémoch, fámoch a mliečnych plamensé.

A) Čiastka.

O studenom a štyrcovanom kréme.

188. Chladné kávové konsumé.

Nasledovné krémy sú v Anglicku veľmi obľúbené a dávajú sa na havránku alebo miesto večere (soupé); ony veľmi chladia, žaludok sľahčujú a miesto polievky sa v šálkach servírujú alebo slúžia ináčej jako chladné konsumé. Na jednu osobu chystá sa jedna šálka a dľa tohoto pomeru chystá sa i massa. 12 lôtov dobrej kávy na žltobrunátno upáliť, dve holby sladkej smotanky nechať svariť, do nej upálenú kávu dať a zakryť, aby kávová chuť v smotanke ostala. To sa nechá vystydnúť, scedí sa do nádoby, s dvanástymi žltkami a 24 lôtmi tlčeného cukru spolu sa rozhabaruje (rozšprudluje), prez sitko do šálok sa precedí a tieto sa postavia do nádoby, ktoré sú naplnené horúcou vodou, tak že šálky v nej do polovice stoja. To sa položí na horúce miesto, na vrch sa dajú pokrievky na ktoré prinde žeravé uhlie a tak sa nechá massa pariť, kým neshustne. Von vzaté a utreté šálky pokladú sa na servyt na mise složený a odložia sa na chladné miesto. Tu poznamenať treba ponajprv, že sa káva má v takom bubníku páliť, ktorý je celkom zatvorený, aby pri pálení nevytúchla; po druhé: keď sa massa v šálkach v pare varí, porobia sa po vrchu mechúre.

189. Chladné čokoládové konsumé.

12 lôtov porajbanej vanilovej čokolády dať do nádoby, pridať za šálku vrelej vody a 12 lôtov cukru, a to pod ustavičným miešaním na ohni variť, pokým sa všetko rozpustí. Dve holby mlieka svariť a do predošlého zamiešať, po vystydnutí doň 12 žltkov rozhabarovať, prez husté sito precedíť, šálky naplniť, do pary dať a dľa predošlého spôsobu pokračovať.

190. Chladné vanilové konsumé.

Dve holby sladkej smotanky vanilijou na kúsky pokrájanou za pár minút spolu nechať povariť, zakryté na stranu odložiť a nechať vystydnúť. 12 žltkov s 12 lôtami potlčeného a preosiatého cukru spolu smiešať, so smotankou rozpúšťať, prez sito precedit, šálky naplniť a dľa predošlého spôsobu pokračovať.

191. Chladné konsumé s rusským thee.

Dve holby sladkej smotanky svariť, po svarení pridať tri ližičky rusského thee, dobre rozmiešať a zakryté nechať stydnuť. 12 žltkov s 20 lôtami potlčeného cukru pomiešať, so smotankou rozpúšťať, za pohár araku pridať, prez sito precedit, šálky naplniť a pokračovať dľa predošlého spôsobu.

192. Chladné mliečne konsumé s kakao.

Kakao je ovocie, z ktorého sa čokoláda robí a páli sa jako káva. Pol funta takého kakao upáliť a v mažiari na hrubo potlcť; dve holby sladkej smotanky svariť, do nej dať pokrájanej vanilije a zakryté nechať vystydnúť. 12 žltkov s 20 lôtmi potlčeného cukru rozmiešať, so smotankou rozpúšťať, prez sitko precedit, šálky naplniť a dľa predošlého spôsobu pokračovať.

193. Chladné konsumé s páleným cukrom.

8 lôtov potlčeného cukru v nádobe na ohni tak dlho miešať, kým nebude rozpustený a na žlto upálený, naň sa naleje pol žajdlíka chladnej vody a mieša sa, pokým sa celkom nerozpustí. Dve holby smotanky svariť, s kusom vanilie smiešať a nechať vystydnúť. 12 žltkov s 8 lôtami potlčeného cukru smiešať, so smotankou rozpúšťať, prez sito precedit, týmto šálky naplniť a dľa predošlého spôsobu pokračovať.

194. Chladné mliečne konsumé s pistáčňami.

Pistácne a síce 8 lôtov v mažiari potlcť a pri tlčení mlie-

kom polievať, aby boly jako maslo potlčené. Dve holby smotanky s pistáciami rozmiešať, zvariť a zakryté nechať vystydnúť. 14 lôtov potlčeného cukru s 12 žltkami spolu smiešať, smotanku prez servyt vytlačiť, s cukrom smiešať, prez sito precedíť, šálky naplniť, do pary dať a dľa známeho spôsobu pokračovať.

195. Chladné konsumé s praženými orechami.

Funt vlaských orechov roztlcť, jadrá vybrať a s 8 lôtami potlčeného cukru smiešať, na žlto upražiť, v mažiari potlcť a pri tlčení s mliekom rozpúšťať. Tri žajdlíky sladkej smotanky svariť, s orechami smiešať, zakryté nechať vystydnúť, prez servyt precedíť a dobre vytlačiť. Pol funta potlčeného cukru s 12 žltkami spolu rozmiešať, so smotankou rozpúšťať, prez sítko precedíť, šálky naplniť a dľa známeho spôsobu pokračovať.

196. Chladné konsumé s praženými mandlami.

So všetkým sa pokračuje dľa predošlého spôsobu a na to sa pozoruje, aby mlieko malo to aroma čili vôňu, jaký název má konsumé. Dľa tohože spôsobu sa urobí:

197. Chladné konsumé s praženými lieskovci.

198. Chladné konsumé s maraskinovým likérom.

199. Chladný francúzsky štyrcovaný krém s čokoládou.

Francúzske krémy robia sa tiež s mliekom a tým sa rozdelujú od anglických, že sa dávajú do okrášlených furiem a v celosti sa dajú k obedu, čím väčšiu pozornosť na seba obrátia. — 12 lôtov porajbanej čokolády a kus pokrájanej vanilije dať do nádoby, na to naliať žajdlík mlieka a to pod ustavičným miešaním nechať variť. Pol funta potlčeného cukru s 12 žltkami rozmiešať, s trimi žajdlíkmi mlieka rozpúšťať, s čokoládovým mliekom smiešať a na ohni drôtami

šibať, pokým nezačne hustnúť. Potom od ohňa odložiť, na chladnom mieste miešať, pridať dva lôty vizového mechúra, to prez sito do čistej nádoby pretrieť a na ľade miešať, pokým nezačne hustnúť. Mandlovým olejom tenko vymastenú furmu do ľadu zapraviť, massu do nej vyliať a zakrytú nechať stuhnúť. Pred nastolovaním von vzatú furmu utrieť, u vrchu okolo krajov prstom oddeliť, na misu vyvrátiť a na stôl dať.

200. Chladný francúzsky kávový krém.

12 lôtov mokkakávy na žltobrunátno upáliť, žajdlík vody v čistej nádobe nechať variť, do nej horúcu kávu vysypať, chytro zakryť, aby para von nevyšľa, a nechať vystydnúť. Za ten čas štvrť funta cukru na žlto (karmel) na ohni rozpustiť, kávou podlievať a spolu svariť, aby sa cukor rozpustil. 10 žltkov s 8 lôty potlčeného cukru spolu rozmiešať a s kávou rozpúšťať, tri žajdlíky svarenej smotanky do toho vyliať a na ohni šibať, pokým nezačne hustnúť. Potom od ohňa odložiť, primiešať 2 lôty vizového mechúra, prez sito precediť a na chladnom miesta miešať, pokým sa nezačne sulcovať. Mandlovým olejom vymastenú furmu do ľadu prichystať, massou naplniť, nechať sulcovať a pred nastolovaním na plitkú misu vyvrátiť.

201. Chladný francúzsky krém s rusským thee.

Tri žajdlíky smotanky svariť, 2 lôty thee do nej zamiešať a zakryté nechať vystydnuť. 10 žltkov so 16 lôtmi potlčeného cukru spolu rozmiešať, s prichystanou smotankou rozpúšťať a na ohni šibať, pokým nezačne hustnúť. Do odloženej od ohňa massy pridať dva lôty vizového mechúra, prez sito do šálu precediť, pridať pohár rumu a na chladnom miešať, pokým sa nezačne sulcovať; potom dať do furmy a nechať stuhnúť.

202. Chladný francúzsky krém s vanilijou.

Dve holby smotanky s vanilijou na drobno pokrájanou za pár minút spolu nechať variť a zakryté na chladno odložiť. 10 žltkov s 12 lôtami potlčeného cukru rozmiešať, so smotankou rozpúšťať a na ohni šibať, pridať dva lôty vizového mechúra, to do šále precedíť a miešať, pokým sa nezačne sulcovať; ďalej sa pokračuje ďa známeho spôsobu.

203. Chladný francúzsky marhulový krém.

12 dobre zralých marhúl s 12 lôtami cukru pod ustavičným miešaním variť, pokým nezačnú hustnúť, a prez sito do nádoby pretrieť. 10 žltkov s 12 lôtami potlčeného cukru rozmiešať, s trimi žajdlíkami smotanky rozpúšťať a na ohni šibať, pokým nezačne hustnúť. Od ohňa odloženú massu miešať, pridať tri lôty vizového mechúra, prez sito precedíť, pomály do marhúl dávať a spolu na chladnom mieste rozmiešať, pokým sa nezačne sulcovať; ďalej sa pokračuje jako zvýš stojí.

204. Chladný francúzsky malinový krém.

Tri žajdlíky dobre zrelých malín prez sito pretrieť do šálu a s 12 lôtami potlčeného cukru na chladnom miešať. 10 žltkov s 12 lôtami cukru v kotlíku rozmiešať, s trimi žajdlíky smotanky rozpúšťať a na ohni šibať, pokým nezačne hustnúť. Od ohňa odloženú massu ďalej miešať, pridať 3 lôty ďa č. 167 prichystaného vizového mechúra, prez sito pretrieť, z toho po trochu do malín dávať a spolu miešať, kým sa nezačne sulcovať; ďalej sa pokračuje ďa predošlého spôsobu.

205. Chladný francúzsky jahodový krém.

Tri žajdlíky dobre zralých jahôd cez sito do šála pretrieť s 12 lôtami potlčeného cukru spolu smiešať a pridať pod

č. 3. udaného alkermešu. Do nádoby dať 10 žltkov a 12 lôtov cukru, to s holbou smotanky rozpustiť a na ohni drôtami šibať, pokým nezačne hustnúť. Od ohňa vzatú massu ďalej miešať, pridať tri lôty vizového mechúra, to prez sito precedíť, s jahodami smiešať a dľa známeho spôsobu ďalej pokračovať.

206. Chladný francúzsky krém s maraskinovým likérom.

12 žltkov so 16 lôtmi potlčeného cukru rozmiešať; tri žajdlíky smotanky svariť, pod ustavičným šibaním do toho liať a na ohni miešať, pokým nezačne hustnúť. Od ohňa vzatú massu ďalej miešať, k nej 2 lôty vizového mechúra pridať a prez sito pretrieť, ďalej pridať potrebnú mieru likéru a to na ľade miešať, pokým sa nezačne sulcovať. Touto massou naplní sa v ľade prichystaná furma, na pokrievku dá sa ľad a massa sa nechá stuhnúť. Pred nastolovaním utretá furma sa vyvráti na plitkú misu a jedlo sa dá na stôl. Dľa tohože spôsobu sa robia:

207. Chladný francúzsky krém s orechovým likérom.

208. Chladný francúzsky krém s vanilovým likérom.

209. Chladný francúzsky krém s oranžom.

Pekný žltý oranž z ľahka na cukru vôkol obrajbať tak, aby k tomu biela kôrka neprišla; tri žajdlíky smotanky svariť, od ohňa odložiť, do nej 16 lôtov cukru dať, zakryté nechať vystydnúť. Od ohňa vzatú massu ďalej miešať, pridať dva lôty vizového mechúra, to prez sito precedíť a na chladnom mieste miešať, pokým sa nezačne sulcovať. Touto massou sa furma naplní a ďalej sa pokračuje dľa známeho spôsobu.

B) Čiastka.

O smotankových fámoch a krémoch s fámom.

210. Chladný smotankový fám s malinami.

K týmto fámom je potrebná dobre hustá smotanka, ktorá na chladnom mieste stojí. Kotlík (kde niet kotlíka, slúži k tej istej potrebe hlboká misa) sa zapraví do ľadu, v ňom sa tri žajdlíky zvýš menovanej smotanky za hodinu nechá stáť a potom drôtovou metličkou na penu sa šibe. (Dobrá smotanka všetká sa sbije na penu (fám), nechá sa za pár minút stáť a z vrchu sa z nej zberá). Za ten čas tri žajdlíky dobre zralých malín prez sito pretrieť a dať do šalu na ľad, pol funta potlčeného a preosiateho cukru s malinami smiešať, pred nastolovaním do nich po trochu dávať, z ľahka do vysoka miešať, dať na misu a nožom uhladiť. Vôkol sa obloží pečivom zo španielskeho vetru alebo piškotovými kúskami a dá sa na havránku.

211. Chladný smotankový fám s jahodami.

Jahody prez sito pretrieť, v šale dať na ľad, s potlčeným a preosiatym cukrom smiešať a so smotankou dľa známeho spôsobu pokračovať.

212. Chladný smotankový fám s ananasom.

Čerstvý zralý ananas na kúsky pokrájať, z neho do mažiara dávať a s pol funtom cukru potlcť, prez sito pretrieť, dať do šálu, na ľade miešať a pred nastolovaním so smotankou smiešať.

213. Chladný smotankový fám s maraskinovým likérom.

Pol funta potlčeného a preosiateho cukru v šále dať na

ľad, s likérom na tekúcu massu rozpúšťať, s fámom z ľahka zamalgamirovať a na mise pečivom obložiť. K tomuto musí sa väčšia miera fámu prichystať.

214. Smotánkovo-kávový fám.

Pol funta potlčeného a preosiateho cukru v šále dať na ľad, tuho varená a čisto scedená káva rozmieša sa s cukrom na tekúcu massu a s fámom sa z ľahka smieša.

215. Smotánkovo-čokoládový fám.

Pol funta na kúsky posekanej vanilovej čokolády dať do nádoby, pridať za šálku vody a na ohni miešať, aby sa dobre rozvarila. 12 lôtov potlčeného a preosiateho cukru s predošlou massou na chladnom miešať a pred nastolovaním s fámom z ľahka smiešať.

216. Smotankový fám v piškotovom krustáte.

Dľa č. 53. zrobiť piškotovu massu, hladkú furmu vimastiť, mukou tenko poprášiť, dať do nej massu, na žlto vypiecť, stredok pozorne vybrať, nehať vystydnúť, fámu toľku porciju zrobiť aby sa krustát naplniť mohol, u vrch do vysoka nožom uhladiť, zaváraným ovocím okrášliť.

217. Smotankový fám na iný spôsob v krustáte.

Piškotovú massu na vymastený plech na pol prsta rozotrieť, na žlto upiecť, vedľa formy, do ktorej fám pride, vykrojiť okrúhlu platničku aby na dno pasovala, krájať kúsky na poldruha prsta šíre zvyšosti furmy, jedon vedľa druhého klásť by celá furma vyfutrovaná bola, zapraviť do zasoleného ľadu fámu toľku porciju zrobiť, by sa furma celkom naplnila, vrch tanierom zakryť, ľadom celkom obložiť za dve hodiny

stáť nehať, keď je čas nastolovať, servýt na tanier zložiť, naň vyvrátiť, postaviť na stôl.

218. Smotankový fám v rafe s puserlami.

Dľa č. 148. menšie puserle zrobiť rovnej veľkosti, zo troch bielkov zrobiť vetrovú massu, dať do papierovej starnicle, na misu na ktorú fám príde zrobiť do okola ráf, nato klásť puserle, nato pomedzi zvetrovej massy, puserle nato, prokračovať ďalej, dať s misou do letnej peci aby uschlo. fámu tolkú porciju zrobiť aby vyše rafu bolo, vrch do vysoka s nožom uhladiť, zaváraným ovocím okrášliť dať a na stôl.

219. Vanili fám v kapslách zamrznutý (kato fám).

K pripravám tohoto fámu majú byť plechové podlhovaté štyrouhlaté kapsle s dobre priliehajúcimi od vrchu i od spodku osobytne urobenými vrchnakmí, na spodok sa dá vo dvoje čistý papier a vrchnakom sa pevne zapre, aby voda doň neprišla; za ten čas sa prichystá toľko fámu dľa predošlého spôsobu, aby sa kapsle naplnily, na vrch sa dá vo dvoje papier a na to vrchnák; kapsla sa do papieru celkom obvinie, do dobre zasoleného ľadu celkom zapravý, a nehá sa na chladnom za dve hodiny stáť, pred nastolovaním utrie sa kapsla šatou, vrch a spodok sa odobere, fám sa z boku nožom okrúžli, a položí sa na chladný čistý plech, z fámu krájané kúsky kladú sa do vysoka na plitkú misu, čo sa všetko v chytrosti stať musí by chrumkavý na stôl prišiel.

220. Bavorský vanilový krém.

Z veľkého žajdlíka sladkej smotanky v kotlíku na ľade dobre tuhý fám sbiť a na site nechať odtiecť. 8 žltkov s 12 lôtami potlčeného cukru rozmiešať, do toho holbu s vanilijou svareného mlieka pod ustavičným miešaním vliať a na ohni miešať, pokým nezačne hustnúť. Od ohňa odloženú massu

ďalej miešať, pridať pol druha lôta vizového mechúra, to prez sito do šálu pretrieť, na ľade miešať — sulcovať sa nesmie jako pri francúzskych krémoch — doň po kuse z fámu dávať a opakom varečky miešať. Po rozmiešaní zase fámu pridať a tak pokračovať, kým fám stačí; massa musí byť hladká a nesmú byť žiadne hrčky v nej. Do furmy mandlovým olejom vymastenej a v ľade zapravenej dá sa massa a nechá sa zakrytá stuhnúť. Pri smiešaní tejto massy na to sa pozoruje, aby fám tak učinkoval jako z bielkov sňah. Keď sa fám do nákypov dáva a rozpustil by sa, nedá on nákypu tú ľahkosť ani peknú formu. Jestli smotanka není dobrá, nemá fám žiadnej vlády a pri smiešaní sa rozleje.

221. Bavorský krém s lieskovými orechami.

Štvrť funta lieskových jadier v mažiari potlcť, pri tlčení mliekom podlievať a dobre na fajno potlcť. Smotanku na ohni nechať svariť, pri miešať k nej jadrá, zakryté na strane nechať vystydnúť, prez servyt precediť a dobre vytlačiť. 8 žltkov s 12 lôtami potlčeného cukru v nádobe spolu rozmiešať, smotankou rozpúšťať a na ohni šibať, pokým nezačne hustnúť. Od ohňa odloženú massu ďalej miešať, pridať dva lôty vizového mechúra, to prez sito do šálu pretrieť a miešať, aby celkom studené ostalo. Z veľkého žajdlíka sbije sa fám a so všetkým sa pokračuje dľa predošlého predpisu.

222. Bavorský krém s maraskinovým likérom.

8 žltkov s 12 lôtami potlčeného cukru v nádobe rozmiešať, holbou smotanky rozpúšťať a na ohni miešať, pokým nezačne hustnúť. Od ohňa odloženú massu ďalej miešať, pridať dva lôty vizového mechúra, to prez sito do šálu precediť a pridať likéru, aby mal ľúbežnú chuť. Z veľkého žajdlíka smotanky sbije sa pena a ďalej sa pokračuje dľa predošlého spôsobu.

223. Bavorský krém z malín.

Dve holby zrelých čistých malín prez sito do šálu pretrieť, so 16 lôtmi potlčeného a preosiateho cukru, do toho sa dajú 2 lôty letnieho vizového mechúra, z holby smotanky sbije sa tuhý fám, na site nechá sa odtiecť a smieša sa s predošlého spôsobu. Na tenže spôsob sa urobí:

224. Bavorský krém z jahôd.

225. Bavorský krém s fajalkovým saftom.

Na pol funta cukru naliať žajdlík vody a to sa nechá variť, kým sa na prsty nelepí t. j. kým dostane dľa č. 12 druhý stupeň cukru (sirup). K tomu sa pridajú 2 lôty vizového mechúru, precedí sa do šálu a nechá sa vystydnúť; pre ľúbežnejšiu chuť pridá sa pod č. 1 udaný saft, to sa nechá na chladnom a pri hustnutí pridá sa pod č. 4 udaný košonell, aby celé peknú barvu dostalo. Z troch žajdlíkov smotanky sbije sa fám, nechá sa na site odtiecť, z neho sa po pár ližic do massy dáva a z ľahka smieša. Ďalej sa pokračuje jako zvýš stojí.

226. Bavorský krém s kávou.

8 lôtov mokkakávy na žltobrunátno upáliť, do holby vrelého mlieka vysypať, chytro zakryť a nechať vystydnúť. 8 žltkov so 16 lôty potlčeného cukru v nádobe rozmiešať, kávovým mliekom rozpúšťať a na ohni miešať, pokým nezačne hustnúť. Potom od ohňa massu odložiť a ďalej miešať, dva lôty vizového mechúra pridať, prez sito do šálu pretrieť a celkom nechať vystydnúť. Z veľkého žajdlíka sbije sa fám a ďalej sa pokračuje dľa známeho predošlého predpisu.

227. Bavoský krém s ovocím.

Dobre zralý ananas na kúsky pokrájať, v mažiari potlcť, prez sito do šálu pretrieť, so 16 lôty potlčeného a pre-

osiateho cukru spolu smiešať, pridať za šálku sirupu a dva lôty vizového mechúra, s fámom z ľahka rozmiešať, z tejto massy dať do olejom vymastenej a do ľadu zapravenej furmy na tri prsty zvýše a to sa nechá stuhnúť. Po stuhnutí v cukre zavárené ringloty zo saftu nechať odtiecť, do furmy do radu ukladať, na to krému naliať a nechať stuhnúť. Na to prindú čerešne, naleje sa krému, po stuhnutí dajú sa marhule a tak sa pokračuje, až sa furma celkom doplní. Toto sa v ľade nechá sulcovať, pred nastolovaním vyvráti sa na misu a vôkol sa obloží pečivom z piškotovej alebo španielskej massy.

C) Čiastka.

O mliečnych plamenšé a domácich fámoch.

228. Mandlový plamanšé.

12 lôtov sladkých a pár zrnkov horkých mandiel očistiť, v studnej vode vymyť, v mažiari potlcť a pri tlčení mliekom podlievať. Tri žajdlíky smotanky na ohni nechať svariť, s mandlami rozmiešať a zakryté nechať stáť, aby mlieko mandlovú chuť do seba vtiahlo. Toto prez čistý servyt dobre vytlačiť; so žajdlíkom vriaceho mlieka rozmiešať a ešte raz vyprešovať. Do mlieka pridajú sa tri lôty vizového mechúra, to sa pomieša s pol funtom cukru a ešte raz sa prez servyt precedí. Táto massa celkom chladná sa vyleje do mandlovým olejom vymastenej a do ľadu zapravenej furmy, na pokrievku dá sa ľad a massa, okolo krajov prstom odlúštiť a na misu vyvrátiť. Horké mandle sa z tej príčiny pridajú, ponevráč ony lepšiu chuť dodajú a aj v lekárňach (apatekách) sa potrebujú. Dľa tohoto spôsobu prichystá sa mandlové mlieko i v nasledovných jedlách.

229. Mandlový plamanšé s pečivom.

Mandlové mlieko urobí sa dľa predošlého spôsobu a rozdelí sa na dve čiastky, z ktorých jedna ostane biela, do

druhej ale dá sa košonellu, aby mlieko peknú červenú barvu dostalo. Tepša so širokým dnom vymastí sa mandlovým olejom a rovno sa zapraví do ľadu; do nej sa naleje z bieleho plamanšé a nechá sa stuhnúť. Na to sa naleje červeného plamanšé a aj to sa nechá stuhnúť, zase prinde biele a na samý vrh červené. Z mandlového pod č. 142 udaného pečiva prichystá sa potrebná miera. Pred nastolovaním vykrájajúsa z plamanšé tak veľké kúsky, jak veľké je pečivo a na to sa vykrojené kladie a síce raz biele, raz červené, to sa na servyt nad mysou složený kladie a na stôl zanesie.

230. Mandlový melirovaný plamanšé.

Mandlové mlieko prichystá sa dľa pedošlého spôsobu a rozdelí sa na štyry čiastky a síce: jedna ostane biela; do druhej sa dá košonellu, aby ružovú barvu mala; tretia sa urobí dľa č. 6 zelenou, ktorá čiastka keď sa spolu smieša, musí sa ešte raz prez servyt precedit; do štvrtej, ktorá bude čierna, sa zamieša kus s vodou na ohni rozpustenej čokolády a prez servyt sa precedí. Do olejom vymastenej a v ľade rovno postavenej furmy dá sa najprv bieleho mandlového mlieka a nechá sa stuhnúť; za tým prinde červené a tiež sa nechá stuhnúť; potom sa dá zelené a ku koncu čierne, čo všetko nechá sa stuhnúť. Pred nastolovaním odložená furma sa poutiera, massa sa prstom okolo krajov oddelí a na plitkú misu vyvráti. Jestliby massa nechcela von ísť, potrasie sa furma alebo sa okolo krajov pofúka.

231. Mandlový plamanšé s pistáciami.

Jedna čiasta mandlového mlieka ostane biela a do nej sa dá pol druha lôta vizového mechúra. Očistené pistácne a síce 8 lôtov v mažiari potlcť a pri tlčení mliekom podlievať, aby ostaly jako maslo. S týmto sa rozmieša holba zvareného mlieka a zakryté sa nechá stáť; k tomu sa pridá za kávovú ližičku špinotovej barvy, pretrie sa prez sito do šálu, pridá sa pol druha lôta vizového mechúra, cukrom sa osladí a prez

servyt sa precedí. Do vymastenej a v ľade rovno položenej furmy naleje sa na pol druha prsta z bieleho plamanše a nechá sa stuhnúť; na to sa naleje práve toľko zelenej massy, nechá sa stuhnúť a pokračuje sa, kým sa furma doplní. Na určilý čas vyvráti sa na misu.

232. Mandlový plamanšé s čokoládou.

Mandlové mlieko rozdelí sa na dve čiastky; jedna ostane biela, do druhej sa zamieša s vodou na ohni svarena čokoláda a prez servyt sa precedí. Do zapravenej v ľade furmy naleje sa na dva prsty zvýše najprv čokoládová čiastka a nechá sa stuhnúť, na to prinde biela a tak sa pokračuje, až sa furma doplní.

233. Mandlový plamanšé s kávou.

Mandlové mlieko rozdelí sa i tu na dve čiastky, z ktorých jedna ostane biela, do druhej sa dá za hodnú šálku mocne uvarenej kávy, ktorá sa dľa potreby osladiť môže. Plnenie furmy koná sa dľa predošlého spôsobu.

234. Mandlový plamanšé s fámom.

Mandlové mlieka urobí sa za jednu holbu na bielo, k tomu sa pridajú dva lôty vizového mechúra a na chladnom sa mieša. Za ten čas sa zo žajdlíka dobrej sladkej smotanky fám sbije a nechá sa na site odtiecť. Keď plamanšé začína trochu hustnuť, dáva sa do neho z fámu, to sa z ľahka celé spolu smieša, dá sa do furmy a nechá sa stuhnuť.

235. Mandlový plamanšé s jahodami.

Žajdlík dobre zralých jahôd prez sito sa do šálu pretrie, k ním sa pridá košenellu a to sa ocukrí. Prichystané mandlové mlieko smieša sa s jahodovým saftom a dá sa do furmy na ľad.

236. Mandlový plamanšé s malinami.

Žajdlik malín prez sito do šálu pretrieť a pridať alkermešu, aby massa silnejšiu barvu mala. To sa s mandlovým mliekom smieša a dá sa do furmy na ľad.

237. Chladný vanilový fám.

Z holby dobrej sladkej smotanky sbije sa v kotlíku na ľade tuhý fám; 12 lôtov cukru s vanilijou sa potlčie a preoseje. Dľa č. 167. uvarí sa pol druha lôta vizového mechúra, tento sa dá do čistej nádoby a do letnieho rozmieša sa potlčený cukor a po trochu i fám, čo sa vždy mieša a fámu sa pridáva, kým neni všetko poriadne rozmiešané. Mandlovým olejom vymastená a do ľadu rovno zapravená furma naplní sa fámom a tento sa nechá stuhnúť. Keď je fám na tento apôsob prichystaný, môže sa na dve čiastky rozdeliť, z ktorých jedna ostane biela, do druhej ale z ľahka sa zamieša alkermešu. Na spodok furmy dá sa na dva prsty zvýše bieleho fámu a nechá sa stuhnuť; zas toľko dá sa červeného, ktorý sa tiež nechá stuhnúť a tak sa pokračuje, kým sa furma doplní. Pred nastolovaním oddelí sa massa vôkol prstom, do vňutra sa pofúka a tak sa vyvráti na misu.

238. Vanilový fám s jahodmi.

Dobre zrelé a celé jahody prichystajú sa na misu a tlčeným cukrom sa posypú. Vymastená a do ľadu zapravená furma celá sa uloží prichystanými jahodami, fám sa prichystá dľa predošlého spôsobu, tým sa furma naplní a to sa nechá stuhnúť.

239. Vanilový fám s malinami.

Dobre zrelé a celé maliny povyberajú sa na misu; zo 4 lôtov cukru urobí sa sirup, tento sa na maliny vyleje, to sa zakryté nechá na chladnom stáť a na site sa nechá odtiecť.

Týmto sa vyloží do ľadu zapravená furma a síce u bokov furmy popchajú sa maliny na špikadlo a jedna vedľa druhej sa kladú, ponevač sa celá furma z razu vyložiť nedá. Keď je rad nimi do okola vyložený, naleje sa toľko fámu, aby maliny vidno bolo, tak sa pokračuje vykladaním a plnením, kým sa furma doplní, a to sa zakryté nechá stuhnúť.

240. Chladny kávový fám.

Dobre tuho uvarenej kávy za dve šálky na čisto sliať, 12 lôtov cukru dať do čistej nádoby, naň kávu vyliať a nechať na ohni variť, kým sa na prsty lepí; potom nechať vystydnuť a pridať pol druha lôta dľa č. 167. prichystaného vizového mechúra. Z holby sladkej smotanky sbije sa fám, z neho sa po trochu dáva do vychladného cukru, z ľahka sa spolu smieša, dá sa do furmy v ľade položenej a nechá sa stuhnúť.

241. Biely kávový fám.

8 lôtov dobrej kávy na žltohrunátno upáliť, túto do pol žajdlíka vrelej sladkej smotanky dať, chytro dobre zakryť a nechať vystydnuť. 12 lôtov cukru v čistej nádobe na husto vyvariť a nechať trochu vystydnuť, do toho dať kávovú smotanku a pol druha lôta vizového mechúra, čo sa spolu na chladne mieša. Z holby smotanky sbije sa fám, tento sa z ľahka pozorne do predošlého dáva a to sa potom celé dobre pomieša. Pri miešaní sa na to pozoruje, aby sa cukor pri smiešaní s fámom hneď od počiatku od spodku dokonále smiešal. Táto massa dá sa do furmy na ľad a nechá sa stuhnuť.

VII. Oddelenie.

O rozličných sulcoch.

A) Čiastka.

Čisté sulce.

242. Čistenie cukru k sulcom.

K pripraveniu čistých a dokonálych sulcov potrebná je veľká obratnosť a pozornosť. Ohľadom vizového mechúra je potrebne poznamenať, že tento uvarený a precedený má vyzerať jako čistá voda; cukor má byť tiež z dobrého druhu. Sulc nesmie byť vizovým mechúrom prehnaty, lež má sa v ústach rozpustiť. Preto je potrebné vyskúmať, koľká miera je z vizového mechúra potrebná k jednému alebo druhému sulcu, o čom všade poznámka stáť bude. Podľa toho, z čoho sulce pozostávajú, delia sa ony na päť čiastok: a) z čerstvých voňavých kvetov; b) z čerstvých saftov; c) z vína a likéru; d) z čerstvého zaváraného ovocia; a e) sbité sulce. — Cukor k sulcom sa nasledovne čistí: Z pol bielka vajca sbije sa v karmelovej panve sňah, tento s holbou čistej studničnej vody roztrepať, pridať funt na kúsky rozsekaného rafinovaného cukru, to čistou varechou spolu rozmiešať a dať na tuhý oheň. Keď sa začína hore dvíhať, jakoby vykypeť chcel; pridá sa za štyry ližice chladnej vody, nechá sa raz sdvihnúť, zase sa dá doň chladnej vody a to sa trirazí opakuje. Potom sa nechá od jedného boku variť a nečistota z cukru z vrchu sa sberá dierkavou varechou; keď je cukor jako krištal čistý, vezme sa od ohňa preč, prez čistý servyt do šálu sa precedí, odloží sa na chladné miesto a zakrytý sa nechá stáť.

243. Čistenie vizového mechúra k čistým sulcom.

Na kúsky potrhaný vizový mechúr v chladnej vode vymyť, dať do čistej nádoby a to spolu rozmiešať, pridať 2 lôty

fajného cukru a žajdlík studničnej vody, to na ohni od jedného boku povoľne nehať variť a čistou varečkou od spodku často miešať, aby neprihorel. Keď sa to rozvarilo, omočí sa servyt do studenej vody, prezeň sa do čistého šálu precedí, na chladné miesto sa odloží a nechá sa zakryté stáť.

244. Sulc z marcovej fajalky.

Kvietky z marcovej fajalky obtrhať, dať do čistého šálu a zakryť, aby vôňa nevytúchla. Z $^3/_4$ funta cukru urobí sa sirup, horúci sa vyleje na fajalku, zakryté sa nechá vystydnúť, prez čistý servyt sa precedí, doň sa z ľahka z citronu šťava vytisne a pridá sa zavareného čerešňového saftu a pár kvapôk košonellu, aby peknú barvu malo. Pre 12 osôb chystajú sa dve holby sulcu, do čoho sa v lete prichystajú 4, v zime ale 3 lôty vizového mechúra, to sa ešte raz prez čistý servyt precedí, do ľadu zapravená furma chladnou massou sa naplní, na vrch sa dá tanier, naň ľadu a nechá sa stuhnuť. Pred nastolovaním vezne sa furma von, omočí sa do letnej vody, sucho sa utrie a na misu sa vyvráti.

245. Sulc z voňavých čerstvých ruží.

Z voňavých ruží nasberá sa do šálu hodne kvetu; $^3/_4$ funta cukru nechá sa s trimi žajdlíkmi vody variť, nečistota z vrchu sa sberá, horúca cukrová tekutina vyleje sa na ruže a zakryté sa na stranu odloží. Po vystydnutí pridá sa k tomu košonellu, aby ružovú barvu malo, prez servyt sa precedí, zpátky sa dá do šálu, doň sa z citronu šťava vytisne, pridá sa žajdlík čerešňového saftu a 3 lôty vizového mechúra, a toľko massy sa srobí, aby furma plná bola. To sa prez servyt precedí, ním sa v ľade zapravená furma naplní a nechá sa sulcovať.

246. Sulc z voňavého hrozna.

Voňavé zralé hrozno čisto sa obere a do šálu sa v toľkej miere rozdlávi, koľko je sulcu potrebné. Z pol funta

cukru urobí sa sirup, horúca sa vyleje na hrozno, zakryté sa nechá až do druhého dňa stáť. prez čistý servyt sa precedí, z ľahka saft sa vytlačí a môže sa ešte čistou vodou ovlažiť, aby sladkosť a vôňa sa vytisla; to sa dá do nádoby, doň sa z ľahka dá z dvoch citronov šťava a toľko košonellu, aby to ružovú barvu malo, pridá sa za pohár dobrého bieleho vína a čisto prichystaného vizového mechúra, a keď je všetko spolu smiešané, ešte raz sa prez servyt precedí, furma sa rovno do ľadu zapraví, massa sa do nej vyleje, zakryje sa cinovým tanierom, naň sa dá ľadu a to sa nechá sulcovať.

247. Jahodový sulc.

Tri žajdlíky dobre zrelých jahôd v šaľe varechou rozdláviť, z 8 lôtov cukru urobiť sirup a vriaci vyliať na jahody, pevne zakryť a do druhého dňa nechať stáť. Stoličku hore nohami obrátiť, servyt na nohyr ozostrieť a motúzom uviazať, podeň šál položiť, jahody na servyt vyliať a nechať odtiecť na čisto. Zo 16 lôtov cukru prichystá sa sirup; (ku čistým sulcom sa vždy urobí sirup) tento sa so saftom a košonellom smieša, aby peknú ružovú barvu dostal. K tomu sa pridá za pohár dobrého vína a 3 lôty vizového prichystaného mechúra, to sa prez čistý servyt precedí a nechá sa vo furme na ľade stuhnuť. K čistým sulcom sú potrebné pekné cifrované furmy, tak že jedlo okrem chuti ešte i krásy získa.

248. Malinový sulc.

Tri žajdlíky zrelých malín dať do šálu, 8 lôtov cukru so žajdlíkom vody rozpustiť a na ohni nechať variť, nečistotu z vrchu sberať, vriace na maliny vyliať, zakryté nechať až do druhého dňa stáť na servyte nechať do šálu odtiecť a s ostatním pokračovať jako zvýš stojí.

249. Višňový sulc.

Tri žajdlíky višieň očistiť a v mažiari natoľko potlcť, aby viac kôstky potlčené boly, a dať do šálu. Z ôsmych lô-

tov cukru sirup urobiť, vriaci na višne vyliať, zakryté až do druhého dňa nechať stáť a na servyte nechať odtiecť. 16 lôtov cukru na čisto prichystať a do saftu dať; ažby to peknú barvu nemalo, pridá sa košonellu, okrem toho citronovej šťavy s 3 lôtami vizového mechúra a na to sa pozoruje, aby massa dostačovala až do vrchu furmy. To sa prez čistý servyt precedí, v ľade položená furma sa naplní a nechá sa zasulcovať.

250. Čerešňový sulc.

K tomuto sulcu sa dávajú horkasté čerešne, poneváč mu lepšiu chuť dodávajú; v ostatnom sa pokračuje ďa známeho predpisu.

251. Marhulový sulc.

Dobre zrelých 20 marhúl prez poly rozkrojiť a kôstky von vybrať; pol funta cukru so žajdlíkom vody nechať uvariť a nečistotu sobrať, do toho dať marhule a nechať pár razí svariť, pri čom sa nemusí miešať. To sa vyleje na servyt a z ľahka sa potláča, kým čistý saft tečie; to dať do šálu, pridať čistého sirupu, 3 loty vizového mechúra a pohár dobrého bieleho vína. Ažby massa nemala peknú žltkastú barvu, pridá sa k nej pod č. 5. prichystaná barva, okrem toho sa vytlačí do nej citronová šťava, to sa prez servyt precedí a nechá sa vo furme na ľade sulcovať.

252. Dyňový sulc.

Dobre zralú žltú dyňu na štvrtky rozkrájať, žlté mäso vyrezať a z dyne rezanky krájať. Pol funta cukru so žajdlíkom vody nechať variť, nečistotu z vrchu sberať, do toho dať krájanú dyňu, pár razí spolu svariť, zakryté na chladnom mieste nechať vystydnuť, pod sito mysu podložiť, massu na sito vyliať a nechať odtiecť, saft do šálu dať, pridať sirupu a čisto prichystaný vizový mechúr a to prez servyt precedíť. Furma

založí sa do ľadu, na dva prsty z vyše naplní sa massou, zakryje sa tanierom a nechá sa stuhnuť. Po stuhnutí dá sa na to krájaná dyňa, na ňu sa naleje sulcu, nechá sa stuhnuť a tak sa pokračuje, kým sa furma naplní, čo sa stuhnuť nechá. Pred nastolovaním omočí sa furma do letnej vody a vyvráti sa na plitkú misu.

253. Ananasový sulc so šampanským vínom.

Z dobre zralého ananasu vrchniu kôrku slúpiť, na zdlž prez poly rozkrojiť a na tenké listy pokrájať. 20 lôtov cukru na čisto vyvariť, doň dať ananas a nechať za pár minút spolu variť, na čisté sito vyliať a nechať odtiecť. Do čistého šálu dať sirup, 3 loty čistého vizového mechúra a za flašu šampaňského vína, to spolu smiešať a prez čistý servyt precedíť. V ľade zapravenú furmu na try prsty zvýše touto massou naplniť a nechať sulcovať. Po stuhnutí ananasové listy do venca ukládať, sulcom poliať a po stuhnutí zas na try prsty zvýše naliať, nechať stuhnuť a tak pokračovať, až sa furma doplní, čo všetko sa nechá v ľade stuhnuť.

254. Oranžový sulc.

K tomuto sulcu sa vezne osem saftovitých oranžov; dva z nich sa na cukre z ľahka obrajbú, to sa nožom soškrabe a do čistej nádoby odloží. Zo štýr oranžov kôrku na tenko skrájať — pri čom biele byť nesmie — a dať do šálu. Zo 16 lôtov cukru urobí sa sirup, tento sa vriaci na kôrky vyleje a zakryté nechá sa vystydnuť. Z dvoch oranžov sa od jedného boku dlábatkom pozorne vyberá, aby sa na kôrke dierka neurobila, a odloží sa na stranu; zo všetkých oranžov sa saft z ľahka vytisne a dá sa na husté sito, cez ktoré čistý preide do podložonej nádoby. K tomu sa pridá z dvoch citronov šťava, to sa smieša so sirupom a obrajbaným cukrom, pridajú sa 3 lôty vizového mechúra, čistého sirupu a pár kvapôk košonellu, precedí sa prez čistý servyt a tým sa naplní v ľade zapravená furma. Oranže, z ktorých sa prostriedok vybral,

naplnia sa pozostalým sulcom, tiež sa zapravia do ľadu a nechajú sa sulcovať. Pred nastolovaním omočí sa furma do letnej vody a vyvráti sa na misu; sulcom naplnené oranže sa utrú, prez poly sa rozkroja a z nich sa krížalky krájajú a týmto sa sulc do okola obloží. Zo sulcu, ktorým sa oranže naplnia, má sa pridať košonellu, aby červenšiu barvu maly.

255. Citronový sulc.

Na celú massu vezne sa dvanásť citronov; štyry citrony na cukre z ľahka obrajbať a nožom do nádoby soškrábať; z ostatních citronov kôrku na tenko srezať a dať do šálu. Zo 16 lotov cukru urobí sa čistý sirup, vriaci sa vyleje na kôrky a nechá sa výstydnuť. Zo všetkých citronov sa šťava z ľahka vytisne, citrony sa omočia do čistej vody a ešte raz sa vytlačia, všetko sa spolu smieša a pridajú sa tri loty vizového mechúra, to sa prez servyt pár razí precedí na čisto, dá sa do formy v ľade zapravenej a nechá sa sulcovať.

256. Vanilový sulc.

Pár štanglí vanilije na drobno pokrájať a dať do šálu; 16 lôtov cukru čisto vyvariť na sirup, vriaci vyliať na vanilju a zakryté nechať vystidnuť. K tomu sa pridá žajdlík čistého čerešňového saftu, z citronu šťava, pár kvapôk košonellu a 3 lôty vizového mechúra, to sa spolu smieša, prez čistý servyt precedí, do furmy sa vyleje a nechá sa sulcovať.

257. Vanilový sulc s fámom.

Vanilový sulc sa urobí dľa predošlého spôsobu, len že sa vynechá čerešňový saft a citron. Sulc sa dá do pekne cifrovaného ráfu a nechá sa na ľade stuhnuť. Dľa č. 237 urobí sa vanilový fám do menšej furmy, nežli je zvýš menovaný ráf, a oboje sa nechá v ľade stuhnuť. Pred nastolovaním omočí sa ráfová furma do letnej vody a vyvráti sa na misu; prostriedok ráfu naplní sa poostalým fámom, furma s fámom

omoči sa do letnej vody a vyvráti sa do prostriedku sulcu tak, aby oboje patrné bolo.

258. Vanilový sulc s fámom na iný spôsob.

Oboje sa urobí dľa predošlého spôsobu v toľkej miere, aby sa furma vyplnila. Mandlovým olejom vymastená furma zapraví sa do ľadu, na pol druhá prsta zvýše naplní sa fámom a nechá sa stuhnuť. Ostatním fámom furma sa celkom vyfutruje t. j. varechou sa po furme až po vrchu vôkol uhládza, aby všade rovnako hrubé bolo. Po stuhnutí naplní sa vanilovým sulcom a nechá sa stuhnuť; konečne sa vrch doplní fámom. Pred nastolovaním utrie sa furma na sucho, okolo krajov sa prstom odlúšti, do vňútra sa pofúka a na misu vyvráti.

259. Kávový sulc.

12 lotov mokkakávy na žltobrunatno upáliť a zomlieť; v dvojholbovom hrnci nechá sa čistá voda svariť, do nej sa dá káva a na to sa pozoruje, aby nevykypela. Po uvarení doleje sa studená voda a to se nechá vystydnuť. 20 lôtov cukru vyvarí sa na čisto, doň sa káva zcedí pridajú sa 3 lôty čisto prichystaného vizového mechúra a pol žajdlíka čerešňového saftu. To sa spolu smieša, prez čistý servyt sa precedí, vyleje sa do furmy v ľade zapravenej a nechá sa sulcovať.

B. Čiastka.

Miešané sulce.

260. Vínový sulc s červeným šampanským.

K sulcom, ktoré sa s vínom a likérom pripravujú, je tiež potrebný i čistý cukor i čistý vizový mechúr. Keď sa cukor s vínom alebo likérom smieša, musí byť vychladnutý, ináčej stratí na barve i chuti, a ostane mutný. — 20 lôtov

cukru dľa č. 233. na čisto uvariť a pridať košonellu, aby mal peknú ružovú barvu. Po vystydnutí pridať za flašu šampanského vína, tri lôty čisto uvareného vizového mechúra a citronovej šťavy, to prez servyt precedíť, do furmy v ľade zapravenéj naliať a nechať sulcovať.

261. Sulc s maraskinovým likérom.

24 lôtov cukru na čisto vyvariť, do šálu vyliať a nechať vystydnuť; k tomu pridať 3 lôty vizového mechúra a žajdlík likéru, to spolu smiešať, prez servyt precedíť a vo furme do ľadu zapravenej vyliať. Na cukor sa musí toľko vody dať, aby furma plná bola. Slovom: zo všetkého sa bere v toľkej miere, pre koľko osôb sa sulc chystá. Sulce sa môžu podľa ľúbosti barviť, alebo môžu aj tak ostať. Dľa tohoto spôsobu sa urobia:

262. Sulc s orechovým likérom.

263. Sulc s vanilovým likérom.

264. Sulc s onajsovým likérom.

265. Punčový sulc.

¾ ℓ. cukru dať do nádoby, naň vody naliať a na čisto vyvariť. Z dvoch citronov a dvoch oranžov kôrky na tenko srezať a dať do šálu, pridať za ližicu thee, na to vriaci cukor vyliať a zakryté nechať stáť. K tomu zo štyroch citronov a toľkože oranžov šťavu z ľahka vytisnuť, aby nebol mutný; pridať rumu a 3 lôty vizového mechúra, to všetko spolu smiešať, prez servýt precedíť, v ľade zapravenú formu naplniť a nechať sulcovať.

266. Bielý vinový sulc s voňavým hroznom.

K vínovým sulcom je potrebné fajné víno, ktoré kupci z vonkova dovážaju; kde toho niet, musí byť aj zdešie víno

dobré. $^3/_4$ *kg.* cukrú na čisto vyvariť; z citrónu a oranža kôrky na tenko obkrájať a dať do šálu, na to vriaci cukor vyliať a zakryté nechať vystydnuť, pridať 3 lôty čisto prichystaného vizového mechúra a veľký žajdlík bieleho vína, do toho z citrónu i oranža z ľahka šťavu vytisnuť, to spolu smiešať a prez servyt precedíť. Z tejto massy do furmy v ľade zapravenej na dva prsty zvýše naliať a nechať stuhnúť. Dobre zralé voňavé hrozno všelijakého druhu očistiť, na stuhnutú massu z hrozna veniec urobiť, sulcom pokvapkať a nechať stuhnuť. Po stuhnutí doliať sulcu až vyše hrozna a to nechať stuhnuť, na to dať druhú vrstvu hrozna a pokračovať, kým sa furma doplní, a to nechať stuhnuť.

267. Citrónový sulc s čerstvými jahodami. (Kompot.)

Pri nasledujúcich sulcoch je massa tá istá, ktorá pri čistých sulcoch. Tu sa upotrebuje i čerstvé i v pare zavárané ovocie, pri čom sulc má byť čistý. Pri zakladaní do furmy má sa poriadok zachovávať a pri miešanom ovocí má sa z každého osobitný veniec urobiť. Pekné zralé záhradnícke jahody i so stopkami prichystať, dľa č. 246 sulc urobiť, z neho do furmy v ľade rovno postavenej na pol druha prsta zvýše naliať a nechať stuhnuť. Jahody sa vôkol do furmy tak položia, aby sa furmy nedotýkaly, to sulcom pokvapkať a zase nechať stuhnuť, aby jahody celkom zakryté boly. Po stuhnutí zase sa vôkol jahody kladú, pokračuje sa jako pri prvom rade a tak sa pokračuje, kým sa furma doplní; to všetko sa nechá stuhnuť. Pred nastolovaním sa furma do letnej vody omočí, utretá na plitkú misu sa vyvráti a dá sa po pečenke na stôl.

268. Ananasový sulc s miešaným ovocím.

Čerstvé zralé marhule prez poly rozkrojiť, kôrku hladko srezať, do plitkej nádoby ukládať, tlčeným cukrom, povoľne nechať v celosti parič, odložené nechať vystydnúť a na sito

vybrať, aby odtiekly. Na tenže spôsob prichystajú sa zralé breskyne, jahody so stopkami, voňave hrozno a na tenké listy pokrájaný ananas. Dľa č. 253. urobiť ananasový sulc, týmto v ľade zapravenú furmu na pol druha prsta naplniť a nechať stuhnúť. Na to marhule hladkou stranou položiť, potom ananas zas breskyňu a to vôkol do venca ukladať tak, aby sa bokov furmy nedotýkalo, lež na malý prst vzdialené bolo. Vedľa toho urobí sa veniec z jahôd, vedľa jahôd z hrozna to sulcom pokvapkať a nechať stuhnuť. To celé sulcom zakryť a nechať stuhnúť, na to jahody do venca ukladať, vedľa toho ostatnými prídavkami vyplniť, to sulcom pokvapkať a nechať stuhnúť; takto pokračovať až k doplneniu furmy a nechať stuhnuť.

269. Citronový sulc so zaváraným ovocím.

Pri tomto sulcu rozmýšľa sa nad tým, jako má byť ovocie vo furme šatirované a vezne sa k tomu: zelené mandle, čierne čerešne, ringloty, dule a španielské višne so stopkami. Z každého sa vezne pohár, osobite sa vyleje na sito a nechá sa odtiecť. Do furmy v ľade zapravenej naleje sa na pol druha prsta zvýše citronového sulcu a to sa nechá stuhnuť; zo zelených mandiel urobí sa vôkol veniec, povedľa sa pomiešajú čerešne s višňami, do prostredku dajú sa ringloty, to sa sulcom pokvapká a nechá sa stuhnuť. Po stuhnutí doleje sa sulcu, na to sa pokladú dule do venca, povedľa sa ostatním ovocím doplní, sulcom sa pokvapká a nechá sa stuhnuť; tako sa pokračuje, kým sa furma doplní, a nechá sa sulcovať. Keď je ovocie dľa tohoto poriadku pekne pokladené a na misu sa dá, veľmi utešene vyzerá.

270. Štyrcovaný jablčkový sulc.

K tomuto sulcu sú potrebné dobré a rovnakej velikosti jablká. Prostriedok z nich dlábatkom sa vybere, do okrúhla sa obielia a dajú sa do nádoby, k nim sa vytisne z citrona šťava, posypú sa tlčeným cukrom, vodou sa polejú, na

mäkko v celosti sa paria, nechajú sa v safte vystydnuť, na site sa nechajú odtiecť a rozdelia sa na dve čiastky: Jedna ostane biela, druhá sa natrie košonellom, aby červenú barvu maly. V ľade založená furma doplní sa na prst zvyš pripraveným citronovým sulcom, vôkol sa jablčka do venca kladú a síce raz biele raz červené, to poliať sulcom, nechať stuhnuť a celkom sulcom zakryť. Tak sa pokračuje, kým sa furma doplní, a to sa sulcom doleje.

271. S vínom sbitý sulc.

Jakékoľvek jedlo sa robí, má sa na tým premýšlať, aby neprišlo vždy v tej istej forme na stôl, lež čím viac sa forma mení, tým zanímavejšie účinkuje na človeka a každý je zvedavý, či je jedlo i tak dobré, jak pekne ono vyzerá. Dľa č. 254 urobí sa čistý sulc a pridá sa k nemu pol flaše šampanského vína. Keď je to čisto prez sito precedené, rozdelí sa na dve čiastky: jedna ostane biela, do druhej prinde košonell, aby peknú barvu mala. Furma sa založí do ľadu; z bieleho sulcu dá sa polovica do kotlika na ľad a ustavične sa drôtami šibe, aby sa dobre penil. Keď začína hustnuť — musí byť tekúci — vyleje sa do furmy a nechá sa sulcovať Zase sa naleje do kotlika práve toľko z barveného sulca a drôtami sa šibe; keď sa pení jako prvý sulc, dá sa na stuhnutý biely sulc do furmy pri čom sa na to pozoruje, aby furma rovno stála a aby z každej čiastky rovnaká miera do furmy prišla. Do kotlika dá sa zase bieleho sulcu, tento sa na penu šibe a keď je červený sulc vo furme dosť stuhnutý, vyleje sa naň, nechá sa sulcovať a tak sa ďalej pokračuje. Čisté sulce s likérmi sa na ten istý spôsob robia a môžu sa zaváraným ovocím maskírovať.

VIII. Oddelenie.

O mrazive (Gefrorenes).

A) Čiastka.

Mliečno mrazivo.

272. Mrazivo z vanilije.

Ku mliečným mrazivám je potrebná dobrá sladká smotanka, ktorá sa pri varení svariť nesmie. Práve smotanka dá tú chuť, ktorá sa pri mliečnom mrazive vyhľadáva; tak jako kdo chce dobrú kávu piť, má si dobrú smotanku zaopatriť. Jako sa samé mrazivo dohotoví, o tom stojí poučenie pod č. 169., tuná sa len udá, jaké prídavky prindú k patričnej masse. — Štanglu saftovej vanilije na drobné kúsky pokrájať a dať do čistej nádoby, na ňu naliať dve holby sladkej smotanky spolu nechať pár minút variť, od ohňa odložiť a zakryté nechať vystydnuť. 20 lôtov potlčeného a preosiatého cukru s 18 žltkami v nádobe za štvrť hodiny na penu miešať, so smotankou rozpúšťať, dať na oheň a ustavične miešať, pokým nezačne hustnuť, poneváč sa variť nesmie. Potom sa z ohňa odloží a ďalej sa mieša, aby prestydlo, prez čisté sito do šálu sa procedí, a nechá sa celkom vystydnúť. Táto mas. sa vyleje sa do pyksle v ľade zapravenej, na vrch sa dá čistý papier, to sa vrchnákom zakryje, v ľade sa skrúca a dľa predpisu sa pokračuje. Takto srobené mrazivo musí sa jako maslo v ústach rozpustiť, tak že sa jeho ľúbbezná chuť hneď pozná, jestli ale medzi zubami chrumká, vtedy je celá príprava daromná. Pred nastolovaním omoči sa piksla do studenej vody a utretá vyvráti sa na plitkú misu.

273. Čokoládové mrazivo.

Pol funta vanilovej čokolády pokrájať, žajdlík mlieka svariť, doň čokoládu dať a ustavične miešať, pokým sa cel-

kom nerozvarí; k tomu doliať tri žajdlíky vrelej smotanky a nechať vystydnuť. Pol funta potlčeného a preosiatého cukru s 12 žltkami v nádobe na penu rozmiešať, čokoládovým mliekom rozpúšťať, dať na oheň a ustavične miešať, pokým nezačne hustnuť. Od ohňa vzatú massu ďalej miešať, aby vystydla, prez čisté sito precedíť a nechať celkom vystydnuť. Konečne dá sa massa do piksle v ľade zapravenej a pokračuje sa jako s druhým mrazivom.

274. Čokoládové mrazivo na taljanský spôsob.

Funt vanilovej čokolády do nádoby na kúsky posekať, na ňu žajdlík vody naliať, na ohni miešať, pokým sa nerozvarí, a nechať vystydnuť. Pol fuňta potlčeného a preosiatého cukru s 18 žltkami na penu miešať, čokoládu pridať, dvoma holby čistej vody rozpustiť a na ohni ustavične miešať, pokým nezačne hustnuť, poneváč sa variť nesmie. Potom od ohňa massu odložiť a ďalej miešať, aby prestydla, prez čisté sito do šálu precedíť a nechať celkom vystydnuť. Massa sa dá do piksle v ľade založenej, to sa krúti a keď je v poly zamrznuté, rozmieša sa a pokáre sa naplnia, čo sa vtedy má stať, keď je práve čas k nastolovaniu. Táto massa nemusí sa v tejto miere robiť, lež podľa počtu osôb urobí sa viac lebo menej. Toto mrazivo dáva sa v letnom čase na havránku k občerstveniu.

275. Kávové mrazivo.

16 lôtov mokkakávy na žltobrunátno upáliť a za ten čas dve holby sladkej smotanky v tak veľkej nádobe nechať variť, aby horúca káva mohla sa do nej vsypať, čo sa pevne zakryje a nechá sa vystydnuť. (Mokkakáva sa preto dáva, poneváč má čisté aroma.) 24 lôtov potlčeného a preosiatého cukru so 16 žltkami rozmiešať, do toho smotanku precedíť, dať na oheň a ustavične miešať, pokým nezačne hustnuť. Od ohňa odstavenú massu ďalej miešať, prez čisté sito precedíť, nechať celkom vystydnuť a v piksle dľa známeho spôsobu

nechať zamrznuť. Káva sa môže nechať usušiť, potlcť a tak zavariť, avšak pochybujem, žeby mala takú silu.

276. Biele kávové mrazivo.

S pálením kávy a so smotankou sa zachádza ďa predošlého spôsobu. 24 lôtov cukru potlcť a preosiať; zo 16 bielkov v kotlíku tuhý sňah sbiť, pod šibaním cukor doň dávať, kávovou smotánkou rozpúšťať, pod ustavičným šibaním dať na oheň a ďalej šibať. Keďby sa malo variť, vezne sa od ohňa preč, ďalej sa šibe, nechá sa prestydnuť, prez sito do šálu precedíť, nechať celkom vystydnúť a v piksle nechať zamraziť.

277. Mrazivo z páleného cukru (karmélu.)

8 lôtov potlčeného cukru v čistej nádobe na ohni miešať, pokým žltobrunátnu barvu dostane; naň vyliať za pohár chladnej vody a miešať, pokým sa nerozpustí. Tri žajdlíky sladkej smotanky svariť a spolu smiešať; 24 lôtov potlčeného a preosiatého cukru v nádobe so 16 žltkami smiešať, smotankou rozpúšťať, dať na oheň a smiešať, pokým nezačne hustnuť. Takúto massu prez sito do šálu precedíť, celkom vystydnnuté dať do piksle a nechať zamraziť.

278. Mliečne mrazivo s oranžom.

Z dvoch oranžov kôrku fajno zrezať, aby nič bieleho na nej nebolo; dve holby sladkej smotanky nechať variť, do nej dať kôrky, zakryté na stranu odložiť a nechať vystydnuť. 24 lôtov potlčeného a preosiatého cukru v nádobe so 16 žltkami spolu rozmiešať smotankou rozpustiť, dať na oheň a miešať, pokým nezačne hustnuť. Od ohňa vzatá massa mieša sa ďalej, aby vystydla, prez sito do šálu sa precedí, nechá sa celkom vystydnuť, dá sa do piksle a často sa drevenou lopatkou rozrobí, aby mrazivo jako maslo bolo.

SLOVENSKÁ

279. Mliečne mrazivo s citronom.

Z citronov kôrky tak srezať, aby nebolo na nich nič bieleho, tieto do vrelej smotanky hodiť, zakryté nechať vystydnuť a v ostatnom dľa známeho spôsobu pokračovať.

280. Mliečne mrazivo so škoricou.

2 lôty škorice na kúsky polámať, tri žajdlíky mlieka svariť, doň škoricu dať, za pár minút spolu nechať svariť a zakryté na strane nechať vystydnuť. 16 lôtov potlčeného a preosiatého cukru s 12 žltkami na penu smiešať, mliekom rozpúšťať, dať na oheň a drôtami šibať, pokým nezačne hustnuť. Od ohňa vzatú massu ďalej šibať, aby prestydla, prez sito precedif a celkom vystydnuté v piksli nechať mraziť. K takto prichystanej masse môže sa toľko dobrého likéru pridať, aby sa chuť v mrazive poznala.

281. Mliečne mrazivo s lieskovými orechami.

12 lôtov lieskových jadier v mažiari potlcť a pri tlčení mliekom podlievať, aby jako maslo potlčené boly. 3 žajdlíky smotanky s orechami rozmiešať, na ohni za pár minút nechať variť a zakryté na strane nechať vystydnuť. 24 lôtov potlčeného cukru so 16 žltkami na penu rozmiešať, prez čistý servyt s precedenou smotankou cukor rozpúšťať, dať na oheň a ustavične miešať, pokým nezačne hustnuť. Od ohňa odloženú massu ďalej miešať, aby prestydla, prez sito precedif a celkom vystydnutú v piksli nechať zamrznuť.

282. Mliečne mrazivo s vlaskými orechami

12 lôtov takých jadier, ktoré nemajú potúchnutú vôňu, v mažiari potlcť a s mliekom rozpúšťať, tri žajdlíky smotanky s orechami rozmiešať, na ohni pod ustavičným miešaním za pár minút zakryté nechať variť a s vystydnutím pokračovať dľa známeho spôsobu.

283. Mliečne mrazivo s mandlami.

12 lôtov očistených mandiel v mažiari potlcť, pri tlčení mliekom rozpušťať a s ostatním ďľa známeho spôsobu pokračovať.

284. Mliečne mrazivo s pražený mi mandlami.

Pol funta mandiel očistiť, 8 lôtov potlčeného cukru dať do karmelovej panvy a s mandlami smiešať, na ohni spolu na žlto užiariť, v mažiari na fajno potlcť a pri tlčení mliekom podlievať. 3 žajdlíky smotanky v nádobe s mandlami rozmiešať, na ohni spolu svariť, nechať vystydnuť a prez servyť vyprešovať. Pol funta potlčeného a preosiateho cukru so 16 žltkami na penu rozmiešať, mliekou rozpúšťať, na oheň dať a ustavične miešať, pokým nezačne hustnuť. Od ohňa odloženú massu ďalej miešať, aby prestydla, prez sito do šálu precediť a v piksle zamraziť. Na tenže spôsob môže sa z oboch orechov mrazivo urobiť, keď sa tieže s cukrom užiaria. Dľa ľúbosti môže sa do piksle k mrazivu likér pridať.

285. Mliečne mrazivo s čerstými jahodami.

$^3/_4$ funta potlčeného a preosiatého cukru v nádobe so 16 žltkami na penu rozmiešať, s dvoma holbami sladkej smotanky rozpúšťať, dať na oheň a ustavične miešať, pokým nezačne hustnúť. Od ohňa vzatú massu ďalej miešať, prez sito do šálu precediť, celkom vystydnutú v ľade nechať zamraziť a často miešať, aby massa jako maslo bola. Za ten čas sa za veľký žajdlík dobre zrelých jahôd prez sito pretrie a s pár kvapkami košonellu rozmieša. Keď je mrazivo dosť tuhé, dajú sa doň jahody, spolu sa smiešajú a krútia sa v ľade. Pred nastolovaním omoči sa piksľa v chladnej vode a keď sa od bokov začne púšťať, vyvráti sa na misu. Na tenže spôsob sa urobía:

286. Mliečne mrazivo s malinami.

287. Mliečne mrazivo s marhulami.

288. Mliečne mrazivo s breskyňami.

289. Mliečne mrazivo na iný spôsob.

Mliečne mrazivo sa urobí dľa známeho spôsobu; potrebnú mieru čerstvého ovocia prez sito pretrieť a dať do čistej nádoby na ľad; do toho sa dá hodne potlčeného a preosiatého cukru, aby massa dosť sladká bola, to sa mieša, pred nastolovaním vyvráti sa mrazivo na misu a po vrchu sa poleje ovocným bieré.

290. Mliečne mrazivo s ananasom.

S mrazivom a ovocím zachádza sa jako pri jahodách, lež môže sa i nasledovne pripraviť. Keď pretreté ovocie do mraziva príde, nemusí byť tak tuhé, lež tekúce sa dá do pohárov a k tomu sa dajú kávové ližičky, čo sa vedľa ľubosti medzi jedlami serviruje.

291. Mliečne mrazivo s rusským thee.

Tri žajdlíky smotanky na ohni nechať variť, do vriacej rozmiešať 2 lôty thee a zakryté nechať vystydnuť. 24 lôtov potlčeného cukru so 16 žltkami na penu rozmiešať, so smotankou rozpúšťať, dať na oheň a ustavične miešať, pokým nezačne hustnuť. Od ohňa vzatú massu ďalej miešať, aby prestydla, prez sito pretrieť, celkom nechať vystydnuť a toľko araku pridať, aby sa chuť dala rozoznať; takáto massa nechá sa v piksli zamrznuť.

B. Čiastka.

Ovocné mrazivo.

292. Mrazivo z čerstvých jahôd.

K ovocnému mrazivu nemusí byť varený cukor (sirup), lež cukor sa na kúsky poseká, naň sa naleje chladnej vody

a takýto rozpustsný cukor menuje sa chladným sirupom. Pri takomto chladnom sirupe nestratí mrazivo svoje ľúbežné aroma, kdežto pri varenom viac tratí na chuti. — Dobre zralé jahody prez sito pretrieť, na holbu saftu funt cukru na kúsky rozsekať a dať do čistej nádoby, naň toľko vody naliať, aby bol celkom zakrytý, a nechať na čisto rozpustiť. Takýto chladný sirup urobí sa pri každom ovocnom mrazive, so saftom sa smieša, doň sa z dvoch citronov šťava vytisne a dľa potreby sa pridá alkermešu, jestliby jahody nemaly peknú barvu. Ažby to husté bolo, pridá sa čistej vody, to sa ešte raz prez sito pretrie, v piksli sa do ľadu zapraví, vôkol sa krúti a drevenou lopatkou často mieša, jako sa to pri horespomenutých opísalo. Ovocné mrazivo musí sa dlhšie v ľade krútiť a viac sa soli pridá, nežli pri mliečnom mrazive.

293. Mrazivo z malín.

So všetkým sa pokračuje dľa predošlého spôsobu a na to sa hľadí, koľko massy je potrebné. Dľa toho sa bere i cukor, čo je v predošlom mrazive udané.

294. Mrazivo z breskýň.

Zralé breskyne prez poly prekrojiť, kôstky von vziať obieliť a prez sito pretrieť. z čoho má byť holba saftu. Z funta cukru urobí sa sirup, ten sa so saftom rozmieša, doň sa vytisne z troch citronov šťava a toľko košonellu sa pridá, aby bľadočervenú barvu malo, čo prez sito pretrieť a dať do piksle.

295. Mrazivo z marhúl.

Dobre zralé marhule prez poly prekrojiť, kôstky von vziať, z nich vybralé jadierka v mažiari potlcť, s pretretými marhulami smiešať a na chladnom za hodinu nechať stáť. Z funta cukru urobiť sirup, s týmto marhulový saft smiešať,

doň z pár citronov šťavu vytisnuť a celé prez sito pretrieť. Ažby husté bolo, pridá sa vody a tak sa nechá zamrznuť.

296. Mrazivo z oranžov.

K tomuto mrazivu bere sa 8 kusov saftovitých oranžov; pár oranžov z ľahka na cukre obrajbať, nožom soškrabať a dať do čistého šálu. Z ostatních oranžov kôrku srezať, pri čom nesmie byť nič bieleho, a dať do nádoby. Oranže prez poly prekrojiť, šťavu z nich vytlačiť, ešte raz ich do vody zamočiť a vytlačiť, aby v nich žiadna šťava neostala. Z $1^1/_4$ funtu cukru sirup urobiť, s oranžovou šťavou smiešať, za hodinu zakryté nechať stáť a prez čistý servyt precediť, tento čistou vodou prepláknuť a dobre vytlačiť, aby dľa potrebnej miery massy bolo, k čomu sa môže i trochu vody pridať. Takúto massu dať do piksle a usilovne krútiť.

297. Mrazivo z citronov.

K prítomnému mrazivu bere sa 12 citronov; štyry citrony z ľahka na cukre obrajbať, z ostatních kôrku tenko srezať a dať do čistej nádoby, každú prez poly prekrojiť a šťavu na kôrky vytisnuť. Z $1^1/_4$ funta cukru urobený sirup so saftom spolu smiešať, za hodinu nechať stáť a v ostatnom jako zvýš stojí pokračovať.

298, Mrazivo z ananasu.

Z dobre zralého ananasu vrchniu kôrku slúpiť, v mažiari potlcť, doň žajdlík čistej vody zamiešať, dať do čistej nádoby a zakryté nechať stáť. Na kúsky pokrájaný ananas s pol funtom cukru potlcť, do šálu vybrať a zakryté nechať stáť. Z $^3/_4$ funta urobený sirup s ananasom smiešať a zakryté nechať stáť, doň z dvoch citronov šťavu vytisnuť, prez sito pretrieť, vodou z potlčených kôrok sito popláknuť a dľa potreby čistej vody pridať. Za ten čas pikslu do ľadu zapraviť, do nej massu vyliať, pilne krútiť a okolo

piksle často solou posypať, aby mrazivo dobre tuhé bolo. Pri otváraní piksle dá sa pozor, aby sa do massy zo soli nedostalo.

299. Mrazivo z ananásu do pohárov.

Všetko sa urobí dľa predošlého spôsobu a massa nechá sa zamrznuť. Z piatych čerstvých bielkov tuhý sňah sbiť, pred nastolovaním s mrazivom smieša sa spolu, z čoho sa do prichystaných pohárov plní, k tomu sa pridajú kávové lížičky a to sa po polievke serviruje.

300. Mrazivo z višieň.

Dobre zralých višieň sa toľko prichystá, aby z ních za holbu saftu bolo, tieto sa v mažiari i s kôstkami potlčú, vyberú sa do čistej nádoby, nechajú sa za hodinu stáť a prez sito sa pretrú. S týmto sa smieša sirup z funta cukru urobený, doň sa z dvoch citronov šťava vytisne, dľa potreby sa pridá trochu čistej vody, ešte raz sa prez sito pretrie a nechá sa zamraziť.

301. Mrazivo z višieň s vínom do poharov.

Dľa predošlého spôsobu prichystané mrazivo má byť tuhé. Keď ono má na stôl prísť, rozmieša sa ono so žajdlíkom frišného bordo alebo s iným dobrým červeným vínom, tým sa poháre naplnia a tak sa dá na stôl. K tomuto mrazivu dávaju sa pod č. 151. udané kotulky.

302. Mrazivo z ribezlí.

Zo stopôk očistené červené alebo biele ribezle rozdlávič a prez sito do šálu pretrieť. Na holbu takého saftu vezne sa $1^1/_4$ funta cukru, z toho sa urobí sirup a so saftom sa smieša, k tomu za žajdlík čistej vody vyleje a z citrona šťava vytisne ešte raz sa prez sito pretrie a nechá sa zamraziť.

Keď sa mrazivo z bielych ribezlí robí, zabarví sa košonellom, aby bládočervenú barvu malo. Ponevádž sú ribezle kyslé, môže sa dľa potreby ešte sirupu dodať. Pri saftových mrazivách sa na to pozoruje, že jestli je massa primastná a nechce zamrznúť, pridá sa k nej čistej vody, spolu sa rozmieša a s krutením sa ďalej pokračuje.

303. Mrazivo z jafúr (čučorietok.)

Toľko jafúr má sa rozdlávif a prez sito pretref do šalu, aby bolo za holbu saftu z nich. Z funta cukru urobiť sirup a so saftom smiešať, do toho citronovú šťavu vytisnuť, to prez sito pretrieť a v piksli nechať zamrznuť.

304. Mrazive z drienok.

Takých drienok, ktoré samy od seba zo stromov popadaly, nasbierať a prez sito do šálu pretrieť. Z funta cukru urobený sirup s tým saftom smiešať, do toho z dvoch citronov šťavu vytlačiť, čistej vody pridať, dľa potreby zabarviť, prez sito precediť a nechať zamrznuť.

305. Mrazivo z jablk.

K tomuto sú potrebné dobré saftovité jablká. Takéto obieliť, na kúsky pokrájať v mažiari s cukrom potlcť a do šálu vyberať, žajdlík čistej vody na ne vyliať, do ních z dvoch citronov šťavu vytisnuť a pohár dobrého bieleho vína pridať. Z $^3/_4$ ℓ. cukru urobí sa syrup, tento sa s predošlým saftom smieša, nechá sa za hodinu stáť, prez sito sa precedí dľa potreby pridá sa trochu čistej vody a nechá sa v piksli zamrznuť.

306. Mrazivo z hrušiek.

Dobre zralé voňavé hrušky obieliť, s hrubým cukrom v mažiari potlcť a do šálu vyberať, do toho saftu z dvoch ci-

rovnov šťavu vytisnuť a holbu chladnej vody naliať. Z $^3/_4$ *ú.* cukru urobený sirup smieša sa s predošlým saftom, zakryté sa nechá stáť, prez sito sa pretrie a nechá sa zamrznuť.

307. Mrazivo z vanilije na viedeňský spôsob.

Dve štangle vanilije do šálu na drobné kúsky pokrájať. $^1/_4$ *ú.* cukru s pol žajdlíkom vody nechať variť, do šálu nn vaniliju vyliať a prez noc zakrytô nechať stáť. Z $^1/_2$ *ú.* cukru urobený sirup smieša sa z predošlým saftom, dľa potreby pridá sa košonellu, aby to ružovu barvu malo. Celé sa prez čistý servyt precedí a nechá sa v piksli zamrznuť.

308. Mrazivo tutifruti.

Dľa udaných predpisov urobí sa mrazivo z oranžov, citronov a ananasu. Za ten čas sa v cukre zavárané zelené ringloty, orechy, voňave hrušky a dulový syr v istej miere na rezanky pokrájajú, s mrazivom sa smiešajú a to sa v ľade pilne krúti, aby celé dobre stuhlo.

309. Mrazivo z marhúl s muškátovým vínom.

Dľa č. 286. urobenú marhulovú massu pevne nechať zamrznuť, pred nastolovaním pikslu otvoriť, k masse žajdlík muškatového vína vyliať, spolu rozmiešať a poháre naplniť.

310. Mrazivo z malín s maraskinovým likérom.

Z malín dobre tuhé mrazivo urobiť, pred nastolovaním doň vyliať za pohár maraskinového likéru, spolu chytro rozmiešať a poháre naplniť.

311. Punčové mrazivo.

Dľa č. 294. Dobré tuhé mrazivo urobiť, doň pred nastolovaním za pohár araku a toľkože šampanského vína zamie-

šať a peháre naplniť. Takto sa môže každé mrazivo pred nastolovaním rozpustiť.

312. Punčové mrazivo na rimský spôsob.

Dľa udaného predpisu urobí sa tuhé oranžové mrazivo. Z čerstvých šiestych bielkov sbije sa tuhý šnah, doň sa chytro zamieša za kávovú šálku sirupu, to sa s mrazivom rozmieša, ďalej sa pridá za pohár araku, toľko šampanského vína a ananasového sirupu, to celé dobre rozrobiť, poháre tým naplniť a chytro dať na stôl. Takéto tekúce mrazivá v pohárach dávajú sa pri veľkých obedoch po pečenke, inde zase po polievke, čo sa vedľa ľúbosti stať môže.

313. Mrazivo z voňavého hrozna.

Zo stepôk obraté dobre zralé hrozno rozdláviť a saft dať do šálu, z $^3/_4$ *ℓ.* cukru urobený sirup spolu so saftom smiešať, zakryté za hodinu nechať stáť a prez čistú šatu do nádoby precediť. V šate poostalé hrozno s čistou vodou rozmiešať a ešte raz vytlačiť, do toho z dvoch citrónov šťavu vytlačiť a pridať košonellu, aby massa bľadoružovú barvu mala to prez šatu precediť a v piksli nechať zamrznuť.

Mrazivá zo zaváraných saftov.

K nasledujúcim mrazivám zo zaváraných saftov upotrebúva sa varený sirup. Zavárané safty dávajú sa obyčajne do holbových flaší, preto sa má saft najprv koštovať, či neni zkysnutý, poneváč takýto neni súci. Jestli je ale na vrchu pleseň, táto sa sobere a možné je, že hlbšie neni pokazený. Tieto mrazivá sú nasledovné:

314. Mrazivo z višňového saftu.

Na holbu saftu bere sa funt cukru, na ktorý sa voda vyleje a nechá sa variť, kým sa dobre na prsty nelipká, v

ten čas je dosť vyvarený. K nasledovným mrazivám bude potrebný pod č. 13. udaný tretí stupeň cukru. Saft z flaše rozmieša sa s vriacim cukrom, doň sa vytisne z dvoch citronov šťava a pridá sa košonellu, aby mala tekutina barvu, jakoby sa z čerstvého ovocia urobila, to prez čisté sito pretrieť, chladné dať do piksle a zachádzať jako s iným mrazivom.

315. Mrazivo z ribezlového saftu.

Na jednu flašu saftu vyvarí sa $1^1/_4$ funtu cukru dľa predošlého spôsobu to sa so saftom smieša, doň sa vytlačí z citrona šťava, prez sito sa pretrie, pridá sa košonellu alebo alkermešu a dá sa do piksle.

316. Mrazivo z marhulového saftu.

Funt cukru s trochu vodou dať na oheň, nečistotu z vrchu sberať, cukor do druhého stupňa vyvariť a so saftom smiešať, do toho z citronu šťavu vytlačiť a prez sito pretrieť. Ažby to husté bolo, môže sa vodou rozriediť a tak pripravená massa nechá sa zamraziť.

317. Mrazivo z malinového saftu.

Z funta cukru urobiť sirup, to so saftom smiešať a alkermešu pridať, aby peknú barvu malo, to prez sito pretrieť a nechať zamrznúť.

318. Mrazivo z jahodového saftu.

S cukrom sa zachádza dľa predošlého spôsobu, to sa so saftom smieša, pridá sa alkermešu, prez sito sa pretrie a nechá sa zamraziť.

319. Miešané (melirované) mrazivo.

Miešané mrazivo sa podľa toho robí, koľkoraké mrazivo chce človek upotrebiť, teda trojaké, štvoraké atď. čo sa

každé osobite a menšej miere prichystá. Keď sú všetky sorty prichystané, dá sa najprv jedna na spodok, potom druhá, tretia atď a pri v kladaní sa každé mrazivo do rovna uhladí. Takto uložené mrazivo v dobre osolenom ľade krútiť, pred nastolovaním utretú pikslu do chladnej vody omočiť a na hlbšiu misu vyvrátiť.

320. Miešané mrazivo na iný spôsob.

Kde sa nemôže každé mrazivo osobite urobiť, odpomôže sa nasledovným spôsom: Keď je jedno mrazivo hotové, dá sa čistá plechová furma do zasoleného ľadu, do tejže furmy dá sa urobené mrazivo a na vrch prinde; potom sa urobí druhé mrazivo a hotové dá sa do furmy na predošlé, tak sa urobí i s tretím atď. kým sa furma doplní, ktorá sa celkom do ľadu zahrabe, zasolí a na to sa pozor dá, aby voda do furmy neprišla. Pred nastolovaním furmu do vody omočiť, utrieť a na misu vyvrátiť.

IX. Oddelenie.

O drožďovom ceste a tekúcej cestovej masse.

321. Rozrobená (obtrajbovaná) fajná baba.

Nasledovné baby (Kugelhupf) považujú sa zo starodávných časov, v ktorých vo veľkej obľubenosti boly a aj teraz ešte mnohých milovníkov majú, preto by škoda bolo, keby ony zakapať maly. — Funt čerstvého masla nechať rozpustiť, prez sitko do vajdlinka precedíť a drevenou varechou za pol hodinu na penu miešať, aby toho ešte raz toľko bolo. Pri miešaní sa žltky nasledovne dávajú: do masla dá sa jedon žltok a za varečku múky, čo sa ustavične spolu mieša. K tomu sa odváži 24 lôtov fajnej suchej múky, k predošlému sa

pridá za ližicu tlčeného cukru, to sa posolí, dodať 4 lôty rozpustených kvasníc, zas žltok, za varečku múky a tak sa pokračuje, pokým žltky a múka nebudú spolu smiešané. 12 lôtov hrozienok očistiť, zo šiestych bielkov tuhý sňah sbiť, do tohoto dať 6 ližíc dobrej sladkej smotanky a chytro rozrobiť, do toho z ľahka zamiešať, aby to spolu zamargarirované bolo; babovú furmu čistým maslom vymastiť a múkou poprášiť, do poly naplniť a na teplom mieste nechať stáť, čo až do vrchu furmy vybehnuť musí. Nakysnuté položí sa na plech a nechá sa v neveľmi horúcej peci vyše hodiny pomaly piecť. Pri pečení sa s furmou pozorne zachádza, aby sa nestriasala, ináčej dostane diery. Baba nechá sa na žltobrunátno upiecť, vyvráti sa na sito a za horúca sa posype vanilovým cukrom. Vystydnutá pokrája sa tak, aby na mise v celosti postavená bola.

322. Na iný spôsob sbitá baba.

16 lôtov čerstvého masla na penu rozmiešať, do nej dať jedno celé vajce, deväť žltkov jedon po druhom, za ližicu tlčeného cukru, trochu soli, 24 lôtov fajnej múky, 3 lôty kvasníc a za šálku sladkej letnej smotanky, to sa spolu varechou do vysoka vybúcha, pokým sa mechúre nerobia a cesto od varechy sa nedelí; konečne sa do toho zamieša 12 lôtov očistených malých i veľkych hrozienkov. Týmto sa maslom vymastená a pomúčená furma do poly naplní a nechá sa kysnuť až do vrchu. S pečením sa pokračuje ďa predošlého spôsobu. Keď sa viac massy robí, musí sa ona i do viac furiem zapraviť.

323. Miesená baba.

Do vajdlinka sa preoseje jedon funt múky a do prostriedku sa urobí jamka. 3 lôty kvasníc rozpustí sa s mliekom, to sa s múkou rozmieša a nechá sa na teple kysnúť. Za ten čas rozpustí sa 12 lôtov čerstvého masla, toto jako i za šálku mlieka, dve celé vajcia, dva žltky, za ližicu tlče-

ného cukru a trochu soli pridá sa k cestu, to sa dobre smiesi, ku koncu sa pridajú malé i veľké hrozienka, a keď sa cesto od ruky a misy delí, naplní sa ním vymastená furma do poly, nechá sa na teplom až do vrchu kysnúť a s pečením sa pokračuje dľa predošlého predpisu. Vypečená baba vyvráti sa na sito, za horúca sa cukrom posype a po vystydnutí rozkrája sa na kúsky. Na misu složí sa servyt a na tento sa baba v celosti položí. Sladkej smotanky prevariť, pár žltkov s vanilovým cukrom rozmiešať a so smotánkou rozšprudlovať, čo sa v mešťanských domoch v šálke k babe dáva na stôl.

324. Baba na poľský spôsob.

Táto baba sa robí z nasledujúcich prídavkov: 2 funty fajnej múky, šesť ližíc pivových kvasníc (kde sú ony k dostaniu, sú o mnoho lepšie, nežli terajšie fabrikované) lôt soli, 3 lôty tlčeného cukru, 16 vajec, 5 verdunkov čerstvého masla, 16 lôtov veľkých a malých hrozienkov, 2 lôty citronátu, na koniec noža vodou rozpustený fajný šafran, sladká smotanka a za šálku dobrého vína. Preosiatu múku dať do nádoby na teplo a pol funta z nej vezne sa do inej nádoby, do prostriedku jamku urobiť, kvasnice s letnou vodou rozmiešať, celé varechou miešať, po vrchu múkou posypať a zakryté nechať kysnuť. Potom sa pridá ostatnia múka i so spomenutými prídavkami a síce do urobenej v ceste jamky dať sol, cukor, vajcia a smotanky, to rozmiesiť, cesto rozložiť, do prostriedku dať víno, šafran, hrozienka a iné prichystané veci, tieto spolu rozrobiť, cesto všade rovnako vymiesiť, do vymastenej a múkou vysypanej furmy dať, na teplo odložiť, nechať kysnúť a konečne upiecť. Ponevádž táto massa veľmi nabehne, musí sa ona vo viac furmach piecť.

325. Baba na francúzsky spôsob.

Na tablu dať jedon funt fajnej múky, do srobenej jamky dá sa 20 lôtov na kúsky potrhaného čerstvého masla, 6 žlt-

kov, dve celé vajcia, za šálku smotanky, dve ližice na oranži obrajbaného cukru, tri ližice kvasnic a trochu soli, to sa spolu smiesi a dobre vyrobí, počím sa mechúre nerobia. Za ten čas očistí sa 12 lôtov veľkých i malých hrozienkov, tieto jako i šesť jedacích ližíc dobrého vína pridajú sa ku koncu do cesta, to sa spolu dobre rozrobí, vo vymastenej a múkou posypanej furme nechá sa kysnúť, povoľne sa vypečie, na sito sa vyvráti a za horúca tlčeným cukrom sa posype.

326. Francúzsky kuchon à la Mazarin.

K tejto masse je potrebné: 1 funt fajnej múky, ¾ funta čerstvého masla, tri ližice na oranži obrajbaného cukru, 4 ližice kvasnic a žajdlík smotanky. Z jednej čiastky múky urobí sa preodmládka a nechá sa kysnúť; potom ostatniu múku pridať jako i na kúsky pokrájané maslo, šesť celých vajec, smotanka a cukor, to sa spolu smiesi, pokým sa mechúre nehádžu. Potom sa vymastí furma, ktorá má na dlaň vysoký ráf, múkou sa posype, massa sa dá do nej, nechá sa kysnúť a povoľne na žlto upiecť. Upečený kuchon nechá sa za pár minút stáť; za ten čas sa prichystá maraskinového likéru, k nemu sa dá sirupu a pár ližíc vody, vrch kuchňa sa v celosti sreže, kuchon sa dobre likérom ovlaží, naň sa zase srezaný vrch položí, v peci sa nechá sohriať, na misu sa vyvráti, na kúsky sa pokrája a teplý sa dá na stôl.

327. Lipský (Leipziger) kuchon.

¾ ℓ. čerstvého masla na penu rozmiešať a doň 14 žltkov jedon po druhom dávať. 24 lôtov očistených mandiel v mažiari na fajno potlcť a dať do vajdlinka, k tomu pridať 16 lôtov tlčeného cukru, 6 celých vajec a to spolu smiešať. Potom obe massy dať dovedna, pridať štyry ližičky kvasnic, za pohár dobrého vína, tlčený muškatový kvet, na oranži obrajbaného cukru, trochu soli a 12 lôtov múky, to všetko dobre spolu smiešať, vo vymastenej a múkou posypanej furme na teplo položiť a kysnúť nechať. Konečne sa nechá

za hodinu povoľne piecť na žlto, vyvráti sa na sito a za horúca oranžovým cukrom sa posype.

328. Sasský kuchon.

Funt čerstvého masla na penu rozmiešať, do toho dať 16 žltkov jedon po druhom, tak tiež 6 lôtov tlčeného cukru, muškatového kvetu, trochu soli, 6 lôtov očistených a na rezanky pokrájaných mandiel, toľko citronátu, žajdlík smotanky, za štyry ližičky kvasnice a 12 lotov fajnej múky, to spolu rozrobiť, zo 6 bielkov tuhý sňah sbiť a ku koncu z ľahka do predošlého zamiešať. Týmto sa naplní vymastená a múkou posypaná furma, nechá sa na teplom mieste kysnúť a potom za hodinu povoľne na žlto piecť, na sito sa vyvráti a po vystydnutí pod č. 27. udanou glazúrou sa obtiahne.

329. Cisársky kuchon.

Funt masla na penu miešať, doň dať 14 žltkov jedon po druhom, 6 lôtov tlčeného cukru, za štyry ližice kvasnice, 24 lôtov fajnej múky a žajdlík smotanky, to dobre spolu rozrobiť, vymastenú a múkou posypanú furmu naplniť, na teplom nechať kysnuť a za pol druhej hodiny nechať piecť.

330. Apoštolský kuchon (Brioš.)

Z dvoch funtov fajnej múky vezne sa $^1/_2$ funta do nádoby; 6 ližíc čerstvých kvasnice rozmieša sa letnou vodou, urobí sa preodmládka, po vrchu sa múkou posype a zakrytá nechá sa na teplom kysnúť. Keď sa to do vysoka zdvihlo a dole spadlo, nechá sa ešte raz napuchnúť: ostatná múka dá sa na tablu, s piatymi verdunkami čerstvého masla valkom sa rozrobí, do prostriedku sa urobí jamka a do nej sa dá 16 žltkov, trochu soli, za dve ližice tlčeného cukru a žajdlík sladkej smotanky, to sa spolu složí a rozrobí, pokým mechúre nehádže a od table oddeluje. Potom sa do okrúhla smiesi,

čistá šata sa mukou posype, do nej sa cesto celkom zakrúti a zakryté sa položí v mise na chladné miesto a síce v lete sa nechá na ľade cez noc až do druhého dňa. Takéto cesto dá sa na múkou posypanú tablu, trochu sa rukou roztlapká a zakryté dá sa zpátky na misu. Za ten čas sa pekárnia pec vykúri a vyčistená sa zapchá, aby všade rovnakú horúčosť mala. Z cesta sa jedna čiastka odreže a z nej sa urobí okrúhly lábllik, položí sa na pomastený papier na plech, prez prostriedok vytlačí sa jamka a celý sa pomastí vajcom. Odrezané cesto do okrúhla sa rozšúla, do jamky sa zatlačí, vajcom sa pomastí, vôkol nožovým chrbtom sa zatlačí (nie pozarezúvať), dá sa s plechom do pece a pec sa zapchá, aby kuchon do vysoka riastol. V ulahodenej peci má sa takýto kuchon za päť štvrť hodín piecť. Kto nechce mať brioš v celosti, môže ho na rovnaké lábliky porezať, do okrúhla na spôsob žemle alebo podlhovato porovnať, vajcom pomastiť a poriadne upiecť. Tento kuchon je najpríhodnejší k thee alebo káve.

331. Sliezky kuchon.

Celá massa záleží z nasledujúcich pridavkov: 1 funta fajnej múky, 10 lôtov čerstvého masla, 5 žltkov, 2 lôty tlčených mandiel, 4 lôty cukru, žajdlík smotanky, 3 ližice kvasníc a trochu soli. Kvasnice mliekom rozpustiť, zo ¼ funta múky urobiť preodmládku, túto múkou posypať a zakrytú na teplom mieste nechať kysnúť. Za ten čas maslo na penu so žltkami rozmiešať, pridať mandle, cukor, soli, ostatniu múku a smotanky, to dobre rozrobiť, vykysnuté cesto pridať, spolu smiesať, múkou posypať a zakryté na teplom nechať hore sriasť. Potom cesto na pomúčenú tablu vybrať, z ľahka do okrúhla srovnať, vôkol prstom pozatláčať a zakryté na teplom nechať kysnuť. Za ten čas 8 lôtov masla na penu rozmiešať, pridať 8 lôtov cukru, 4 lôty múky a 8 lôtov drobno krájaných mandiel, toto dobre rozmiešané po vrchu cesta rozotrieť, okrúhlym drevkom po celom popychať, v peci za hodinu na žlto povoľne piecť nechať, za horúca so škoricou potlčeným cukrom posypať a vystydnutý na kúsky pokrájať.

332. Koláče.

Funt fajnej múky dať do vajdlinka na teplo; 12 lôtov čerstvého masla na penu rozmiešať, pridať dve celé vajcia, 4 žltky jedon po druhom, za 4 ližice cukru, trochu soli, žajdlík sohriatej sladkej smotanky a 3 ližičky rozmiešaných čerstvých kvasníc doň precedit, to s múkou smiešať. fajne cesto srobiť a do hromady dať, múkou posypané zakryť a na teplom mieste nechať kysnúť. V poly vykysnuté dať na múčnu tablu, do okrúhla alebo na dvoje rozkrojiť, rozšúlať, bosmanec spolu spliesť, na plechu nechať kysnúť, vajcom pomastiť, hrubým cukrom posypať a na žlto upiecť.

333. Rožky.

K týmto sa upotrebí zvýš spomenuté cesto; v poly vykysnuté dá sa na pomúčenú tablu, vyvalká sa na pol malého prsta zhrúbä a na štyry prsty šíre, poreže sa na triuhlaté kúsky, vajcom sa pomasti, na prostriedok každého kúska lekvár sa položí, od uhlíka sa spolu skrúti a na rožok sa shibne, kúsky sa kladú na plech jedon vedľa druhého a tak sa pokračuje, pokým cesto trvá. Servytom zakryté rožky nechajú sa na teplom mieste kysnúť, vajce sa roztrepe s tlčeným cukrom, tým sa rožky po vrchu pomastia a vo voľnej peci sa nechajú na žlto upiecť.

334. Česské koláčiky.

Dľa predošlého spôsobu urobené cesto na okruhlé lábliky pokrájať, na plech klásť a na teplom mieste nechať vykysnuť. Do vykysnutého urobiť na prostriedku jamku, v cukre zavárané višne na site nechať odtiecť a do jamôk klásť, celé s cukrom rozmiešaným vajcom pomastiť, očistené mandle na fajné rezanky pokrájať, po vrchu posypať a na žlto vypiecť.

335. Hollandské vafne so smotankou.

Nasledujúce prípravy robia sa z tekúceho cesta, ktoré tým je rozdielné od predošlého, že sa rozpúšťa sladkou i

kyslou smotankou a mliekom. Železá, v ktorých sa tieto massy pečú, sú trajaké: a) hlboko s jamkami vyrezané, b) fajné železá pod menom portugalské železá, c) so všelijakými figúrami povyrezované, v ktorých sa oblátky (holipne) pečú. Keď sa železá upotrebujú, vyutierajú sa čistou šatou, na obe strany sa na ohni rovnako rozpália a čerstvou slaninou sa vymastia. Vafne majú sa na plameni piecť a síce: keď je železo rozpálené, naleje sa doň toľko z massy, aby sa celkom vyplnilo, a to sa z oboch strán na žlto vypečie. Zo železa vytisnuté cesto nožom sa soškrabe, s pečením sa pokračuje, pokým massa stačí, a vypečené kúsky na plech sa rozkladajú. Jestli je lekvár hustý, rozpustí sa vodou, doň sa malá štetočka omáča, tým sa vafne natierajú, po dve sa spolu skladajú a prez poly prekrojené kladú sa na misu. Zvýš menované vafne sa nasledovne robia: ½ funta čerstvého masla na penu rozmiešať, doň dať 12 žltkov jedon po druhom a za ližicu cukru, trochu posoliť, s holbou dobrej sladkej smotanky rozmiešať, pridať 12 lôtov múky, z 12 bielkov tuhý sňah sbiť, z ľahka k predošlému zamiešať a upiecť.

336. Hollandské vafne so smotankou na iný spôsob.

20 lôtov čerstvého masla na penu rozmiešať, doň dať 15 žltkov jedon po druhom, 24 lôtov múky a za ližicu cukru, to posoliť, s holbou sladkej a s holbou kyslej smotanky rozpúšťať, zo všetkých bielkov tuhý sňah sbiť, ku koncu do predošlej massy z ľahka zamiešať a upiecť.

337. Vafne s kvasnicami.

1 funt fajnej múky dať do vajdlinka, pridať 3 celé vajcia, 4 žltky, 4 ližice kvasníc, 16 lôtov rozpusteného masla, 2 lôty na citrone obrajbaného cukru, trochu soli, žajdlík smotanky a za kališok rúmu, to spolu smiešať na tekucú massu, na teplom nechať kysnúť a upiecť.

338. Flamandské vafne.

1/2 funta čerstvého masla rozpustiť, pridať 1/2 funta fajnej múky, 9 žltkov, žajdlík sladkej a toľkože kyslej smotanky, to spolu rozmiešať, ďalej pridať 3 ližice cukru, z citrona drobno pokrájané kôrky a trochu soli, zo všetkých bielkov tuhý sňah sbiť, ku koncu z ľahka do predošlého zamiešať a upiecť.

339. Viedeňské holipne (kotulky).

12 lôtov bielej múky dať do nádoby, 6 lôtov očistených mandiel s vajcom na fajno potlcť. 6 lôtov cukru na citrone obrajbať a šťavu doň vytisnuť, pridať ďalej 6 vajec a za 6 ližíc kyslej smotanky, to spolu rozmiešať, s mliekom rozpúšťať a ku koncu pridať 6 lôtov rozpusteného masla Z tejto massy dávať do rozpáleného železa, upečené kúsky na okruhlé drevko skrúcať a dľa vôle fámom naplniť.

340. Portugalské vafne.

1/2 ℓ. čerstvého masla na penu rozmiešať, pridať 1/2 ℓ. na citrone obrajbaného a potlčeného cukru, 9 žltkov jedon po druhom, a to štvrť hodiny miešať a pridať ešte 1/2 ℓ. fajnej múky. Z bielkov tuhý sňah sbiť, ku koncu k predošlej masse z ľahka zamiešať a v poznačenom portugalskom železi upiecť.

341. Portugalské vafne na iný spôsob.

1/2 ℓ. očistených mandiel v mažiari na fajno potlcť a pri tlčení vajce pridávať, aby boly fajné jako maslo. Massu urobiť dľa predošlého spôsobu, s mandlami smiešať a dľa známeho spôsobu pokračovať.

342. Holipne.

K týmto je potrebné 8 lôtov fajnej múky, ½ ℓ. lôta tlčenej škorice, 4 lôty čerstvého masla, žajdlík mlieka, 4 lôty cukru a celé vajce. Múku v nádobe s mliekom rozrábať, aby neboly hrčky, za tým pridať rozpustené maslo a zvýš spomenuté prídavky, z takto srobenej massy holipne piecť a na drevko skrúcať.

343. Holipne s vínom.

Massa sa urobí dľa predošlého spôsobu, len že sa miesto mliekom rozrobí cesto s bielym vínom a pridá sa o 4 lôty viac cukru.

344. Sasské holipne.

K týmto je nasledujúce potrebné: 1 ℓ. fajnej múky, 16 lôtov tlčeného cukru, 16 lôtov rozpusteného masla, dve celé vajcia, päť žltkov, na citrone obrajbaný cukor, trochu škorice a soli. Toto rozmiesiť na massu, ktorá nemá byť tekúca, na kôpky porobiť, do rozpáleného a vymasteného železa dávať, utlačiť a na žltobrunátno upiecť. Upečené kúsky môžu sa skrúcať alebo rovno nechať, s cukrom posypať, na servyt na mise položený poklásť, zo sladkej smotanky fám srobiť a osobito v šálke dať na stôl.

345. Hoblíkové stružliny (Hobelschatten) z mandiel.

14 lôtov očistených mandiel v mažiari potlcť a pri tlčení bielok pridávať, aby jako maslo potlčené boly. Tieto jako i 20 lôtov potlčeného a preosiateho cukru spolu dať do vajdlinka, pridať pod č. 2. udaného ružového saftu a kus s cukrom potlčenej vanilije, a to s bielkami tak rozmiešať, aby sa massa po plechu na tenko rozotrieť dala. Čistý plech najprv sohriať, voskom z ľahka potrieť, na žlto upiecť. Keď za-

čína žlknúť, porežú sa z nej kúsky (štráfy) na prst šíre a na piaď zdlže, dajú sa zpátky do pece a plech sa z pece natoľko vytiahne, aby sa kúsky sberať mohly, ktoré sa na vanečku chytro okrúcajú a jako hoblovance vyzerajú.

X. Oddelenie.

O cukrovom zaváraní ovocia.

A) Čiastka.

O zaváraní sliviek, mandiel, orechov, čerešieň a višieň.

346. Zelené mandle v pare zavariť.

Pred triciatymi rokmi boli by kuchári draho zaplatili, kto by ich bol priučil zaváraniu ovocia, a v žiadnej nemeckej kuchárskej knihe nenachádzajú sa dokonále predpisy, dľa ktorých by sa ovocie dobre zavariť dalo. Toho príčina je tá, že cukráši (Zuckerbäcker) v tajemnosti držali celé zachádzanie pri zaváraní ovocia, tak že sa len po čase na to prišlo. Pri ovocí, ktoré sa na zaváranie bere má sa na troje ohľad brať, a sice: a) hoďajaké ovocie nesmie byť ani celkom zralé ani pri včas zo stromu sobraté; b) ovocie má pochádzať z dobrého plemena (fajty, sorty), má byť pekné a zdravé; c) cukru sa musí dať toľko, koľko je potrebné, nesmie sa teda veľmi s ním gazdovať. Mnohí hovoria, že zaváranie mnoho cukru požaduje, ale na to nemyslia, jaký osoh má človek z takého ovocia. Často nemôže nemocný žiadno jedlo požívať a lekár mu predpíše ovocie, doista sa ono síde, keď je v stave človekovi život udržať. Pre zdravého ono tiež donáša osoh, ponevač sa ono často môže miesto večerc užívať a neni potrebné variť a také ovocie drží sa za viac rokov. Vyprázdnené poháre čisto sa umyjú a na bezpečné miesto položia, kde

sa nepobijú, aby i na viac razov slúžily. Poneváč sa pri zaváraní poháre do pary dávajú, nesmú ony mať žiadne pukliny, ináčej by sa rozpukly, čo dvojnásobnú škodu prináša. — Mandle sú prvé ovocie na zaváranie a pri nich sa na to pozoruje, aby neboly drevené. Miera sa nemôže udať, poneváč ona od toho závisí, do koľkých pohárov kto chce zavariť. Ku čisteniu urobí sa dobre tuhý lúh z bukového alebo dubového popola a síce dňom predtým, aby sa dobre očistil. Na mandle v nádobe naleje sa čistého lúhu, to sa dá na oheň a často sa miešajú. Keď začínajú vlnovatú kožtičku púšťať, odcedia sa, na tablu rozostrie sa handra, na ňu sa vysypú, to sa spolu složí a medzi rukami sa madlia, kým nebudú celkom hladké, a ostanú pekne zelené a hladké. Potom ích do chladnej vody dávať a ďalej pokračovať s umývaním, kým nebudú všetky čisté. Na oheň do medeného kotlíka dá sa tekúcej vody a za pohár vínového octu, v tom sa nechajú mandle svariť, od ohňa sa odložia, zakryté sa nechajú na chladnom mieste vystydnúť a vyberú sa do studenej vody v hrnčenej mise. Na funt cukru v nádobe naliať tri žajdlíky vody, nechať variť, z vrchu nečistotu sberať, na sito vybraté a odcedené mandle dať do cukru, nechať do pár kochlov variť, do hrnčenej misy vyliať a papierom zakryté až do druhého dňa na chladnom nechať stáť, aby mandle v cukrovej vode dosť omáčané boly. Dľa miery mandiel dá sa toľko cukru do nádoby, naň sa naleje vody, nechá sa variť a z vrchu nečistota sa sberá. Za ten čas sa mandle na sito vyberú, prez servyt precedený cukor pridá sa k tomuto druhému cukru a nechá sa natoľko variť, aby sa na prsty lipkal; potom na stranu odložiť a nechať vystydnuť. Mandlami sa naplnia nie cestom do vrchu poháre, na ne sa naleje toľko cukru, aby zakryté boly a síce na dva prsty od vrchu, na vrch pohárov dá sa handrička s čisto vymytým mechúrom, to sa pevne motúzom párrazí zaviaže a mechúr sa od motúza na prst šíre obstrihá, aby sa pri varení zpod motúza nevyšmikol. Nádoba (kotlík), do ktorej prindú poháre, má mať široké dno, aby doň postavené poháre von netrčaly. Na spodok po celom dne dá sa slamy, na tú sa poháre je-

don vedľa druhého pokladú a naleje sa studenej vody, aby poháre v nej vyše poly zanorené boly. Na vrch sa zastrie mokrá handra, to sa dá na oheň, aby všade rovnaká horúčosť bola, nechá sa povoľne sohrievať a keď sa začínajú variť, majú sa len povoľne za 8 minút variť, potom od ohňa preč vziať, celkom zakryť, aby pára von nevyšla, nechať vychladnúť, poháre von vziať, očistiť, avšak pri tom nie obrácať, aby mechúr suchý ostal. Potom na chladné miesto položiť, aby myši mechúr nepožraly a vrch čistým papierom zaviazať. Tento predpis bude slúžiť pre každé ovocie, ktoré sa v páre zaprávať bude.

347. Zelené mandle v cukre zavárané.

Mandle sa prichystajú dľa predošlého spôsobu; na funt mandiel vezne sa do nádoby $^1/_2$ ℳ. cukru, naň sa naleje žajdlík vody, nechá sa na ohni variť, nečistota z vrchu sa sberá, mandle do cukru zavariť, pár kochlov nechať vyhodiť, z ohňa odložiť, čistým papierom zakryť, na chladnom za 24 hodín nechať stáť a na sito vybrať. Dľa miery mandiel vezne sa do nádoby cukru, naň sa naleje vody a nechá sa na ohni variť. Cukor z mandiel precedí sa k tomuže cukru, nečistota z vrchu sa sberá, a keď sa na prsty lipká, nechá sa na chladnom mieste vystydnúť, doň sa dajú mandle, papierom sa zakryjú a nechá sa za 24 hodín stáť. Takto sa do tretieho razu pokračuje, dľa potreby sa cukru pridá, na štvrtom raze sa mandle na sito vyberú, cukor sa prevarí, mandle sa dajú do pohárov, na ne sa vyleje studený cukor a to sa papierom zaviaže. Mandle sa môžu i tak pripraviť, že sa cukor dvarazí vyvarí, mandle sa dajú do pohárov, cukrom sa zaplní, mechúrom sa zaviaže a tak sa dajú do pary.

348. Sušené zelené mandle.

S mandlami sa pokračuje dľa predošlého spôsobu; mandle môžu v cukre dlhšie stáť a keď je cukor na mandlách nalepený, vyberú sa na sito a nechajú sa odtiecť, na liesku

sa papier rozostrie, naň sa mandle porozkladajú a nechajú sa na letnom mieste schnuť. Každý druhý deň sa prevracajú a keď sa cukrová kôročka robí dajú sa na druhý papier, hrubým cukrom sa posypú, uschnuté na sito sa soberú, a za pár dní nechajú sa stáť. Do škatule na spodok dá sa papier, po ňom sa mandle porozkládajú, na to zas papier, tak sa ďalej pokračuje a to sa na suché miesto odloží. Pozostalý cukor dá sa do čistého pohára, to sa zaviaže, a na chladnom sa drží. Keď sa druhé ovocie zavára, smieša sa so sirupom.

349. Zelené polky (egreš) v cukre zavárané.

So všetkým sa zachádza dľa predošlého spôsobu; keď sa k tomu cukru pridá, naleje sa naň vody, pri svarení nečistota sa sberá, k tomu sa cukor z egrešu precedí a spolu sa svarí, keď sa na prsty lepí, nechá sa vystydnuť, chladný vyleje sa na egreš a ďalej sa pokračuje jako s mandľami, vedľa predpisu mandiel, keď sa pôlky v kotlíku obárajú, na veľmi voľnom ohni od spodku včasto pohýbovať, aby sa nepopukaly.

350. Zelené bystrické slivky v pare.

Keď slivky začínajú bronieť, natrhajú sa i so stopkami, z koncov obrezať a dať do studenej vody. Do kotlíka naliať v toľkej miere tekúcej vody, koľko je slivák, to dať na oheň, pridať pár lížic vínového octu a slivky, ktoré majú byť vodou celkom zakryté; to od spodku drevenou varechou pohýbať, aby vrchmic na spodok prišly, povoľne sa rozhrievaly, z vnútra sa rozohrialy, avšak nepopukaly; potom od ohňa preč vziať, papierom zakryť, na chladnom mieste celkom nechať vystydnuť a do studenej vody vybrať. Do nádoby sa dá ½ funta cukru, naň sa naleje vody a z toho sa urobí tenký sirup, doň sa slivky zavaria, pár kochlíkov nechá sa vyhodiť a potom vyberú sa do hrnčenej misy. Keď sú všetky obvarené, vyleje sa na sirup, v ktorom dobre zanorené byť musia, papierom sa zakryjú a nechajú sa až do druhého dňa

na chladnom mieste stáť. Podľa počtu slivák má sa urobiť patričná miera sirupu, slivky sa z cukrovej vody na sito vyberú a nechajú sa odtiecť, so stopkou jedna na druhú sa do pohárov ukladajú, na ne sa chladný sirup naleje a v ostatnom sa pokračuje dľa známeho predpisu.

351. Príprava vareného cukru (sirupu) k zaváraniu ovocia.

Kde sa z každého ovocia zavára, tam má byť aj k tomu potrebný varený cukor (sirup) prichystaný; pri fajnejšom cukru má človek väčší osoh, ponevač ovocie ostane krajšie a cukor je sladší. K. p. 5 funtov cukru dať do nádoby, naň naliať tri holby vody, na ohni nechať variť, nečistotu sberať a zkušovať, či sa na prsty lepí. Lipkavý cukor odloží sa na studené miesto, nechá sa do druhého dňa stáť, sleje sa do čistej nádoby a na to sa pozoruje aby na dne usadnutá nečistota sa nesmiešala s čistým sirupom. Vrch sa papierom zaviaže a nechá sa na chladnom mieste stáť. Podľa toho, koľko ovocia sa zavára, prichystá sa viac alebo menej sirupu.

352. Zelené pôlky (egreš) v pare.

Pôlky z dobrého plemäna sú tak bujné, jako bystrické slivky. Zelené pôlky so stopkami naoberať a do studenej vody dať. Do kotlíka dá sa tekúcej vody, pol pohára vínového octu a kus cukru, to sa dá na oheň, doň prindú pôlky, povoľne sa nechajú sohrievať, od spodku sa varechou pohýbajú a na to sa pozor dá, aby ostaly celé. Od ohňa vzaté pôlky papierom zakryť, nechať vystydnuť a dať do čistej vody. Potom sa urobí riedky sirup, doň sa pôlky dajú, pár kochlov nechá sa vyhodiť, vyberú sa do čistej nádoby, papierom sa zakryjú, nechajú sa do druhého dňa stať, na site sa nechajú odtiecť, poriadne sa ukladajú do pohárov, tieto sa napĺnia zvýš menovaným sirupom, na vrch sa dá handrička s mechúrom, to sa motúzom zaviaže a dá sa do pary.

353. Ringloty v pare.

K zaváraniu nemajú byť ringloty ani zralé, ani zavčasu sobraté, avšak je lepšie, keď sú trochu tvrdšie, pri čom je potrebné poznamenať, že každá zelená slivka neni ringlotou. Ringloty so stopkami obrať, konce stepôk obrezať a ringloty do studenej vody dať. Do kotlíka dať tekúcej vody, pol pohára vínového bieleho octu a kus cukru, pridať ringloty, na ohni povoľne nechať sohrievať a od spodku z ľahka miešať, aby z vňútra dobre sohriate boly a celé ostaly; od ohňa odložené papierom zakryť, nechať vystydnuť a vybrať do studenej vody. Potom sa urobí riedky sirup, do neho sa ringloty zavaria, pár kochlíkov nechá sa vyhodiť a vyberú sa do hrnčenej misy, v ktorej musia byť v sirupe zanorené. Papierom zakryté nechajú sa do druhého dňa stáť, na site sa nechajú odtiecť, vidličkou sa poriadne do pohárov ukladajú, na ne sa sirupu naleje, na vrch prinde čistá handrička s mechúrom, to sa motúzom pevne zaviaže a dá sa do pary.

354. V cukre zavárané ringloty.

Na predošlý spôsob obvarené ringloty vyberú sa na sito a nechajú sa odtiecť. Na 1 funt ringlôt bere sa $^1/_2$ funta cukru, naň sa naleje vody, nechá sa variť, z vrchu sa nečistota sberá, doň ringloty zavariť a od spodku miešať, aby všetky jednakú horúčosť maly. Z ohňa odložené papierom zakryť, za 24 hodín na chladnom mieste nechať stáť a na site nechať odtiecť. V nádobe istú mieru cukru dľa počtu ringlôt vodou ovlažiť a na ohni nechať variť. K tomuto sa dá precedený sirup, v ktorom ringloty boly, to spolu nechať variť, nečistotu z vrchu sberať, lipkavú tekutinu na strane nechať vystydnuť, ringloty zpátky dať do misy, na ne cukor vyliať, zas nechať tak dlho papierom zakryté stáť, po tom čase na sito vybrať, cukor na predošlý spôsob svariť, ringloty v ňom zakryté nechať stáť a na štvrtom raze na sito vybrať. Ažby málo saftu bolo, musí sa

pridať cukru, to vodou ovlažiť a nechať svariť, k tomu dať z ringlôt saft, ďalej nechať variť, penu z vrchu sberať a nechať vystydnuť. Ringloty do pohára ukladať, na ne cukor vyliať, zakryté na chladno odložiť a za šesť dní nechať stáť. Ažby za ten čas začaly kysnúť, vyleju sa na sito, z cukru saft prevariť, penu z vrchu sberať, nechať vystydnuť, na ringloty do pohára vyliať a pevne zaviazať. Na tenže spôsob môžu sa pripraviť pôlky a mandle.

355. Sušené ringloty v cukre.

S ringlotami sa zachádza dľa predošlého spôsobu, keď sú dobre cukrom napité, vyberú sa na sito a nechajú sa odtiecť. Na liesku alebo plech papier rozostrieť, naň ringloty jednu vedľa druhej poklásť, na teplé miesto položiť, povoľne nechať sušiť, usušené hrubo tlčeným cukrom posypať, na suchý papier porozkladať a nechať na úvetrí, kde sa muchy nenachádzajú. Takého do pohára alebo škatule medzi papier tak ukladať aby na hromade jedna na druhej neležaly.

356. Lekvár z ringlôt.

Z dobre zralých ringlôt stopky obtrhať, kôstky vybrať, (až sa nedajú kôstky od mäsa oddeliť, nechajú sa v ňom, a to sú opravdivé ringloty;) dať do čistej nádoby, pridať pár ližíc vody a na ohni čistou varechou miešať. Rozvarené prez sito pretrieť, na funt takejto ringlotovej massy pol funta cukru na hrubo potlcť, spolu smiešať a na ohni po celom dne ustavične miešať, aby neprihorelo. Z tohoto dať za pol ližičky na tanier, to nechať vystydnúť a zkúmať, či sa sulcuje. Až sa sulcuje, nechať vystydnuť, suché a čisté poháre na teple sohriať, do pohára dať pár ližíc z lekváru a po celom sklc poobracať, aby sa pohár nepukol; potom dobre naplniť, na pár dni na chladné miesto odložiť a papierom dvojnásobne sviazať. Fajné lekváre s cukrom nemajú byť tuho varené, aby sa nemusely vodou rozpúšťať, keď sa k tortám

alebo inému pečivu potrebujú. Toto nech slúži čo naučenie pri všetkých s cukrom varených lekvároch.

357. Zelené marhule v pare.

Z celkom zelených marhúl kôrku do okrúhla srezať, aby jako vytočené boly, do studenej vody dávať, do čistej nádoby vybrať, na ne naliať tekúcej vody a za pohár vinového octu, na ohni nechať povoľne, avšak dlhšie variť nežli horespomenuté ovocia, od ohňa odložené a papierom zakryté do druhého dňa nechať stáť, na site nechať odtiecť, do pohárov ukladať, pod č. 351. udaným sirupom naplniť, na vrchu pohára handričku i mechúr motúzom okrútiť a dať do pary.

358. Čerstvé vlaské orechy v cukre zavariť.

Keď sú na strane orechy dosť bujné, nemá sa zameškať, v ten čas sobrať, pokým sú nie drevené, totiž keď sa nožom ľahko prekrojiť dajú. Potrebnú mieru sobrať, z oboch koncov vršky srezať, úzkym nošom krížom prez poly prepichnúť a do studenej vody klásť. Z dobrého popola urobiť lúh, nechať ho očistiť, na orechy scedíť, za 24 hodín na chladnom mieste nechať stáť, do čistej nádoby vybrať, na ne studenej vody naliať, za šesť dní každodenne čerstvú vodu na ne naliať, po šiestych dňoch na site nechať odtiecť, v nádobe vodu zvariť za par minút nechať stáť, variť, z ohňa odložené a papierom zakryté až do druhého dňa nechať do čistej vody vybrať, za tridľa toho spôsobu pokračovať, konečne na site nechať odtiecť. Potom sa prichystá na kúsky polámaná škorica a hrebíčky, do každého orechu sa zapichnú tri hrebíčky a tri kúsky škorice dosť pevne, aby pri varení nevypadly; za ten čas sa urobí dľa počtu orechov potrebná miera sirupu, v ňom orechy celkom zanorené za pár minút nechať variť, papierom zakryté na chladnom mieste za 24 hodín nechať stáť a na sito vybrať. Na funt orechov bere sa $^3/_4$ *M.* cukru, tento sa nechá s vodou variť, nečistota z vrchu sa sberá, do tohoto cukru precedí sa i ten, v ktorom boly orechy stály,

to sa nechá spolu svariť a nechá sa vystydnuť. Do hrnčenej misy dajú sa orechy, na ne sa vyleje cukor, papierom zakryté nechajú sa za 24 hodín stáť a vyberú sa na sito. Precedený cukor nechá sa variť, nečistota sa dolu sberá a od ohňa odložený nechá sa vystydnuť. Orechy dajú sa do nádoby, zakryté nechajú sa zas tak dlho stáť, pri tretom raze sa tiež tak pokračuje, orechy sa nechajú do sucha odtiecť, do pohára sa poukladajú, na ne sa chladný cukor vyleje a zakryté sa nechajú za 6 dní stáť. Ažby začaly od vrchu kysnuť, vylejú sa na sito, cukor nechá sa svariť, nečistota z vrchu sa sberá. orechy dajú sa zpátky do pohára a na ne sa vyleje chladný cukor. Ažby cukor riedky bol, pridá sa k nemu cukru. Orechy takéto veľmi posilňujú žalúdok a z nich sa dáva i do sladkých jedál.

359. Čerstvé vlaské orechy v pare.

S orechami sa zachádza dľa predošlého spôsobu. Na funt orechov nechá sa $^3/_4$ ℓ. cukru variť, k tomuto sa precedí sirup, v ktorom boly orechy, to sa nechá variť, nečistota z vrchu sa sberá a z ohňa odložený nechá sa vystydnuť. Orechy do menších pohárov ukladať, cukrom naplniť, na vrch dať handričku s mechúrom, to motúzom pevne sviazať a dať do pary. K takto pripraveným orechom i menej cukru treba, i menej práce požadujú.

360. S mädom zavárané čerstvé vlaské orechy.

S orechami zachádzať dľa predošlého spôsobu a škoricou i hrebíčkami vyšpikovať. Holbu mädu v čistej nádobe s vodou rozpustiť, na ohni nechať svariť, nečistotu z vrchu sberať, v ňom zanorené orechy nechať povariť, papierom zakryté za 24 hodín na strane nechať stáť a na site nechať odtiecť. Do nádoby sa dá podľa počtu orechov potrebná miera mädu, k tomu sa precedí i ten mäd, v ktorom sa boly orechy varily, nechá sa spolu na ohni variť, nečistota z vrchu sa sberá a od ohňa odložený nechá sa celkom vy-

stydnúť. Orechy do pohárov ukladať, tieto mädom naplniť, na vrchu mechúrom zaviazať a dať do pary. Tieto orechy môžu sa i tak pripraviť, jako v cukre zavárané totiž, každé tri dni saft z nich sliať, nechať svariť, nečistotu z vrchu sberať, do veľkého pohára ukladať a chladný saft na ne vyliať.

361. Biele vlaské orechy.

Z orechov najvätšieho druhu zelenú kôrku až do bieleho pekne na hladko srezať a do studenej vody hádzať. Tekúcu vodu v nádobe nechať variť, v nej orechy za pár minút nechať variť, od ohňa vzaté a papierom zakryté vystydnúť a na site nechať odtiecť, dať zpátky do misy, na ne naliať chladnej vody a prez noc nechať stáť. Potom riedky sirup urobiť, nečistotu z vrchu sobrať, v ňom orechy za pár minút nechať variť, od ohňa odložené a papierom zakryté až do druhého dňa nechať stáť, dňa lubosti škoricou i hrebíčkami vyšpikovať, na site nechať odtiecť, do pohárov ukladať, tieto sirupom naplniť, na vrchu handričku i čisto vymytý mechúr motúzom pevne okrútiť a dať do pary. Kto ich chce mať v cukre svarené, môže s nimi dňa č. 358. zachádzať.

362. Zavárané čerešne v pare.

K zaváraniu berú sa obyčajné čierne, zdravé a v mäse tuhé čerešne, ktoré majú horkastú chuť, drobné kôstky a hodne mäsa. Takéto zo stopôk obrať, vodu v čistej nádobe svariť, v nej čerešne za pár minút na ohni nechať stáť, od ohňa odložené papierom zakryť, vystydnuté na site nechať odtiecť, nimi poháre naplniť a utriasať, aby poháre dobre naplnené boly. Dňa č. 332 urobený sirup naleje sa do pohárov na tri prsty od vrchu a zaviazané dajú sa do pary.

363. Biele čerešne v pare.

Tieto čerešne nie sú tak primerané k zaváraniu jako druhé, avšak sú mnohí, ktorým sú biele čerešne milšie;

tieto sa robia dľa predošlého spôsobu, ukladajú sa do menších pohárov a dajú sa do pary.

364. Čerešne v pare na iný spôsob.

Čisté a suché čerešne zo stopôk obrať, do pohárov plniť, do nich za každým tlčeného cukru dať a dobre potriasať, aby do pohárov hodná miera sa spratala, vrch jako zvýš zakryť. v pare povoľne nechať sohrievať a za pár minút dlhšie nechať variť, aby sa ím sila odobrala, ináčej by začaly kysnuť. Čerešne je potrebné obárať, poneváč sa stáva, že sú červivé, okrem toho sa ích potom i viac do pohára sprace.

365. Čerešňový saft.

Zo stopôk obtrhané čierne čerešne v mažiari s kostkami potlcť, v hrnčenej nádobe prez noc nechať stáť a prez čistú šatu vytlačiť. Na funt saftu bere sa $^3/_4$ ℓ. cukru, naň sa do nádoby vody vyleje, na ohni sa nechá variť, nečistota z vrchu sa sberá a keď sa na prsty lepí, pridať čerešňový saft, celé prez sito precedíť, za pár minút spolu variť, z vrchu šamotinu sberať, nechať vystydnuť, ním čisté žajdlíkové flaše naplniť, špuntíkom pevne zapchať, smolou alebo pečatným voskom oblepiť a na chladné miesto odložiť.

366. Čerešňový saft na iný spôsob.

S čerešňami sa zachádza dľa predošlého spôsobu, na funt saftu bere sa funt cukru, tento potlcť a preosiať, spolu smiešaný dať do čistej flaše, zapchatý položiť na chladno, za osem dní každodeňne pomútiť čili potriasť, aby sa cukur so saftom prerobil, prez čistý servyt precedíť, týmto menšie flaše naplniť, zašpuntované a zapečatené na chladno odložiť a dľa potreby z neho k sulcom brať. K saftom je potrebný najfajnejší cukor.

367. Sušené čerešne.

Z mäsitých veľkých a zralých čerešieň kôstky tak vytisnuť, aby celé ostaly. Sirup na riedko urobiť a keď sa varí, doň čerešne zavariť, od spodku z ľahka pomiešať, pár kochlíkov nechať variť, od ohňa odložené a papierom zakryté za 24 hodín na chladnom nechať stáť, na sito vybrať a nechať odtiecť, saft na ohni nechať variť, penu z vrchu sberať a nechať vystydnuť. Čerešne dajú sa zpátky do nádoby, na ne sa vyleje saft, zakryté nechajú sa stáť a ešte párrazi sa s nimi tak pokračuje, aby sa cukru dobre napily. Konečne čerešne celkom nechať odtiecť, na liesku papier rozostrieť, čerešne jednu vedľa druhej rozložiť a v peci alebo na úvetrí nechať uschnúť, dve a dve jednu do drubej popchať a porovnať, aby okrúhle boly, a tak nechať sušiť. Keď vlhkosť nepúšťajú, posypú sa hrubo tlčeným cukrom a za pár dní nechajú sa stáť. Keď sa cukor nepúšťa, kladú sa do pohárov so širokým hrdlom a z nich sa dáva na konfekt.

368. S octom srobené čerešne.

Pekné veľké čerešne i so stopkami prichystať, polovicu stopky odrezať, a čerešne do pohárov ukladať. K žajdlíku vínového bieleho octu pridá sa 8 lôtov cukru, hrebičky a škorica, to spolu na ohni uvariť, vystydnuté na čerešne vyliať, papierom pevne zaviazať, za osem dní nechať stáť, saft z nich zcediť, na ohni svariť, nechať vystydnuť, na ne vyliať a mechúrom zaviazať.

369. Španielské višne so stopkami v pare.

Zo zaváraných višieň má človek dvojaký osoh, ponajprv: sú ony veľmi užitočné pre chorých, ktorým lekár často každý pokrm zakáže požívať, jedine višne nie; po druhé: neurodí sa všade a vždycky ovocie, preto kde je hojná úroda, majú sa usilovne zavárať a možno z nich ten najvätší osoh ťahať predávaním a odosielaním do veľkých miest. Mám

tehdy nádej, že si každý, zvlášte ten, ktorý ích v dome má, zavarí višne, či už pre svoju potrebu v čas choroby, či už pre peňažitý užitok. — Tento druh je zo štepov tak dochovaný, že sa znamenitejšieho pri ovocí ani žiadať nemôže; v mäse sú bujné, majú malé kôstky a znamenitú chuť. Zo stromu i so stopkami sobrať, konce stopôk obrezať, dať do chladnej vody. V čistej nádobe svarí sa voda, v nej sa višne nechajú dobre rozohriať, od ohňa odložené a papierom zahryté nechajú sa vystydnuť, vyberú sa na sito a nechajú sa odtiecť. Čistými a suchými višniami naplnia sa poháre, na ne sa vyleje pod č. 351 prichystaný sirup, na vrch prinde handrička s mechúrom, to motúzom pevne sviazať a dať do pary.

370. Višne v pare na iný spôsob.

Iný druh višien je tiež tak bujný pod menom amarellej. I z týchto sa konce stopôk obtrhajú, višne dajú sa do vriacej vody, nechať v nej vystydnuť a s ostatním sa pokračuje ďa predošlého spôsobu.

371. Zavárané višne v cukre.

Potrebnú mieru višień i so stopkami v chladnej vode vymyť a na site nechať odtiecť. Dľa miery višień vezne sa k. pr. funt cukru, naň sa vyleje žajdlík vody a nechá sa variť. Doň sa dajú višne, pár kotlíkov nechať vyhodiť, odložené papierom zakryť a až do druhého dňa nechať odtiecť. Ztečený saft na ohni variť, penu z vrchu sberať a nechať vystydnuť. Višne zpátky dať do misy, na ne saft vyliať, v ktorom musia byť celkom zanorené, papierom zakryť a tak tri razí s nimi pokračovať. Jestliby malo saftu bolo, musí sa pridať cukru, ktorý sa osobite svariť musí a tak sa pridá k prvému saftu, spolu sa nechá variť, chladný sa vyleje na višne a celé sa nechá v poháre za pár dní zakryté stáť. Jestliby za ten čas začaly kysnuť, saft sa z ních sleje, na ohni sa svarí, pena sa z vrchu sberá a chladný saft zpátky sa vyleje na višne.

372. Sušené višne v cukre.

Z dobre zralých a bujných višieň stopky obtrhať a kôstky tak vytisnuť, aby višne v celosti ostaly. Do riedko srobeného sirupu višne zavariť pár kochlíkov nechať vyhodiť, z ohňa vzaté papierom zakryť na chladne nechať stáť a na site nechať odtiecť. Saft nechať na ohni variť, penu z vrchu sberať a keď sa na prsty lipká, odložiť a nechať vystydnuť. Višne dajú sa do misy, na ne sa vyleje saft a papierom zakryté nechajú sa za 24 hodín stáť. Takto sa s višňami ešte dvarazí pokračuje, vyberú sa na sito a nechajú sa odtiecť. Na liesku rozostrie sa papier, po ňom rozkladené nechajú sa usušiť a keď dosť cukru navsiakly, popchá sa jedna do druhej, narovná sa jakoby celé boly, na čistý papier sa rozložia, nechajú sa na úvetrí alebo na letnom mieste sušiť, v hrubo tlčenom cukre sa poobálajú a nechajú sa na suchom mieste. (Takéto sušenie ovocia potrebuje času.) Usušené višne dajú sa do pohára alebo do škatule, na ktorej dne je papier rozložený, na uložený rad sa dá zas papier, aby jedna na druhej neležaly.

373. Celé višne v cukre.

Čierne višne zo stopôk obrať a kôstky vytisnuť. Na funt višieň bere sa funt cukru, naň sa naleje vody, nechá sa variť, nečistota z vrchu sa zberá v ňom sa višne nechajú variť a od spodku sa z ľahka miešajú, aby sa rovnako varily; dierkavou varechou na sito vybrať, podeň misu podložiť, saft na ohni povoľne nechať variť, ustavične od spodku miešať, penu z vrchu sberať, z višieň odtečený saft k tomuto pridať, pri hustnutí dať z neho pár kvapôk na tanier a nechať vystydnuť. Keď sa saft dobre sulcuje, nechá sa na strane vystydnuť, s višňami sa spolu smieša, do pohárov sa plní, na chladnom mieste nechá sa stáť a dvojnásobným papierom zaviazať. Týmto sa pečivo plnieva. Pri varení saftu na to sa má pozorovať, aby sa nespálil, ináčej i na kráse i na chuti utratí.

374. Višňový lekvár.

Zo stopôk obraté a z kôstok vytlačené višne v čistej nádobe na ohni drevenou varechou miešať, rozvarené prez sito pretrieť a odvážiť. Na funt saftu bere sa funt hrubo tlčeného cukru, ktorý sa spolu smieša a na ohni od spodku ustavične mieša, aby neprihorel. Pri varení penu z vrchu sberať a zkušovať (probovať) dľa predošlého spôsobu, čo sa pri všetkých lekvároch robí. Keď sa začne sulcovať a po tanieri sa nerozleje, nechá sa prestydnuť, poháre položia sa na teplé miesto, saftom sa vyplnia a nechajú sa za pár dní stáť, aby sa na vrchu kožka urobila. Takýto sa zaviaže a na stranu odloží.

375. Varený višňový saft.

Zo stopôk obraté višne v mažiari i s kôstkami potlcť, do čistej hrnčenej nádoby vybrať, prez noc zakryté uechať stáť a prez šatu z ľahka precedíť. Na funt saftu bere sa funt cukru, tento sa vodou rozpustí a nechá sa variť, nečistota z vrchu sa sberá a keď je lipkavý, doň sa prez sitko saft precedí, za pár minút spolu sa nechá variť, pena z vrchu sa sbera, z ohňa sa odloží a nechá sa vystydnuť. Týmto saftom sa žajdlíkové flašky naplnia a voskom sa zapečatia. Keď sa viacnásobné ovocie zavára, má sa na každú iným ovocím alebo saftom naplnenú flašu meno ovocia na papieri na flašu prilepiť.

376. Surový višňový saft.

S višňami sa zachádza dľa predošlého spôsobu; celkom čistý saft sa odváži a na funt saftu vezne sa $^5/_4$ *ft.* potlčeného a preosiatého cukru, ktorý sa so saftom smieša, aby sa cukor celkom rozpustil, do bielých flaš sa naleje, zaviazaný za osem dní sa každodenne potrasie a zapečatený odloží sa na suché a chladné miesto. Tento saft dáva sa s vodou pre nemocného na pitie.

377. Višňový saft v pare k mrazivam.

Zo stopôk višne obraté v mažiari potlcť, v hrnčenej nádobe zakryté prez noc nechať stáť, prez sito pretrieť, do čistých flaší na tri prsty od vrchu naliať dvojnásobne mechúrom zaviazať, do pary dať a ďalej dľa známeho spôsobu pokračovať. Do pary položené ovocie nemá sa prevracať, aby mechúr i z vnútra i z vonku suchý ostal, ináčej by začalo plesnieť.

378. Višne v pare s tlčeným cukrom.

Suché a zo stepôk obraté višne na čistú šatu vybrať, z ľahka medzi rukami vytrieť, do suchých pohárov dávať, za každou vrstvou dať tlčeného cukru, to dobré potriasať, až do plna pokračovať, pevne zaviazať a v pare o pár minút dlhšie nežli predošlé ovocie nechať variť.

379. S mädom srobené višne.

Pekné, veľké a čierne višne pod menom cigáňky zo stopôk obraté dať v šate čisto vyutierať, poháre na pár holbí naplniť alebo aj do uhorkového súdka dať, na ktorého dno dá sa celý citron a do handričky zaviazaná škorica s hrebíčkami. Keď je nádoba celkom plná, vleje sa do nej biely alebo brunatný mäd a to papierom zakryté a zaviazané nechá sa na chladnom mieste stáť. Keď začínajú kysnúť, saft sa dolu sleje, na ohni sa vyvarí, nečistota z vrchu sa sberá, saft nechá sa vystydnuť, chladný sa vyleje na višne a dľa potreby pridá sa k nemu ešte mädu. Pokým višne kysnúť budú za každým sa tak zachádza so saftom, ktorý sa k pečenke alebo konfektu potrebuje.

B) Čiastka.

O zaváraní ribiziel, marhúl a malín.

380. Celé ribezle v cukru.

Na junt z stopôk očistených ribeziel vziať funt cukru, naň žajdlík vody naliať, na ohni nechať svariť, nečistotu z vrchu sberať, doň ribezle zavariť a pri varení z ľahka od spodku podvíhovať, aby vrchnie na spodok prišly a rovnako varené boly. Keď je ribezlom surovosť odobratá, vyberú sa dierkavou varechou na sito, saft nechá sa variť a ustavične sa od spodku po celom dne varechou mieša. Keď saft začína hustnúť, dá sa z neho pár kvapôk na tanier a nechá sa vystydnuť. Keď sa sulcuje, vtedy je dosť vyvarený, ináčej dostane príliš brunatnú farbu a tratí na chuti i na kráse. Potom sa nechá celkom vystydnuť a keď sa sulcuje a je dosť hustý, čo sa pri varení nespozoruje a chytro sa spáliť môže, rozmieša sa s ribezlami, poháre sa naplnia a dáva sa k pečenkám alebo pečivu.

381. Ribezlový lekvár.

Zo stopôk očistené ribezle prez sito pretrieť, na funt saftu vziať funt cukru, tento na kúsky posekať, so saftom smiešať, v nádobe nechať variť, ustavične miešať, pri varení penu z vrchu sberať, pri hustnutí nechať vystydnuť a probovať, či sa sulcuje a či sa na vrchu kožtička robí. Ažby nebol dosť hustý nechá sa na slabom ohni variť, — pri dovárani potrebuje lekvár slabý oheň — keď sa sulcuje, z ohňa sa odloží, poháre sa položia na teplé miesto, do každého sa dá čiastka lekváru a vôkol sa pokrútí, aby pohár bol oblepený, takto na rovné miesto položiť, dobre až do vrchu naplniť, nechať celkom vystydnuť a o pár dní papierom zaviazať.

382. Celé ribezle v pare.

Na funt pekných bielých ribeziel $^3/_4$ ℔. cukru dať do nádoby, naň pol žajdlíka vody naliať, na ohni nechať variť, nečistotu z vrchu sberať, doň dať ribezle, na veľmi voľnom ohni za pár minút nechať stáť, od ohňa vzaté papierom zakryť, za 24 hodín nechať stáť, na site nechať odtiecť, saft precediť, v čistej nádobe na ohni svariť, penu z vrchu sberať, nechať vystydnuť, toto z ľahka s ribezlami smiešať, do menších pohárov dávať, mechúrom zaviazať a dať do pary.

383. Sušené ribezle v cukre.

Pekné veľké ribezle i so stopkami dať do čistej nádoby, na funt ribeziel bere sa $^1/_2$ ℔. cukru. z tohoto srobený sirup horúci sa vyleje na ribezle, papierom zakryté nechajú sa stáť a pozorne sa vyberú na sito, aby stopky na nich ostaly, z nich stlčený saft uvarí sa na lipkavo a nechá sa vystydnuť, doň sa ribezle omáčajú a kladú sa na papier, ktorý sa nalieske nachádza, nechajú sa na teple stáť, obschnuté obálajú sa do tlčeného cukru tak, aby celkom biele boly, a na site sa nechajú sušiť, kým nedostanú kôročku. Takéto sa odložia dávajú sa na konfekt.

384. Surový ribezlový saft s cukrom.

Zo stopôk obraté ribezle roztlačiť a prez čistú šatu vytlačiť. Na funt saftu vezne sa funt fajného potlčeného a preosiateho cukru, tento sa v šale so saftom rozpúšťa, za tri hodiny sa ustavične mieša a do bielych žajdlíkových fliaš sa dá, tieto sa zašpuntujú a zapečatené držia sa na chladnom.

385. Ribezlový saft v pare k mrazivu.

Zo stopôk obraté ribezle rozdláviť, prez sito pretrieť, do čistých suchých fliaš plniť na tri prsty od vrchu, tieto dvojnásobne mechúrom zaviazať a dať do pary.

386. Zavárané marhule v pare.

Keď začínajú marhule žlknúť, rukou sa soberajú zo stromu, aby nedostaly flaky. Každú prez poly rozkrojiť, hladko obieliť a do chladnej vody dávať. Za ten čas dať do čistej nádoby tekúcej vody, do vriacej dajú sa marhule a za toľký čas sa v nej nechajú, až by sa sohriały. Odložené a papierom zakryté nechajú sa vystydnuť, na tenže spôsob sa ostatnie marhule zavaria, avšak nie mnoho na raz. Keď prvšie vystydły, na sito ukladať a nechať odtiecť, na vidličku sopchnuť, poriadne do pohárov ukládať, dľa č. 351. prichystaný sirup na ne naliať, čistou handričkou i s mechúrom, motúzom zaviazať a dať do pary.

387. Zavárané marhule na iný spôsob.

Do pohárov určené marhule majú byť veľké, mäsité a tvrdé. Každú prez poly rozkrojiť a obieliť. Za ten čas pár funtov cukru s vodou svariť, nečistotu z vrchu sberať, obielené marhule doň zavariť a len na toľko variť nechať, aby sa nerozvarily, čo sa prstom probuje. Uvarené marhule nechať odtiecť a do pohárov ukládať, zase iné marhule zavariť a tak pokračovať, pokým marhule trvajú. Z ohňa odložený cukor nechať prestydnuť, týmto poháre naplniť, celkom nechať vystydnuť, na vrch dať handričku s mechurom, to motúzom zaviazať a dať do pary.

388. Zavárané celé marhule v pare.

Jednaké, mäsité a nie prezreté marhule nožom hladko obieliť a do vody dávať. Do nádoby na oheň dá sa tekúcej vody, do vriacej zavaria sa marhule a musia byť do nej celkom zanorené, ináčej dostanú čierne flaky. Marhule na voľnom ohni nechať obvariť, od ohňa vzaté a papierom zakryté nechať prestydnúť, na sito vybrať a nechať odtiecť, na vidličku sopchnuť, do pohárov poriadne ukladať, sirupom naplniť a ďalej dľa známeho spôsobu pokračovať.

389. Sušené marhule v cukre.

Veľké, v máse bujné a neprezreté marhule prez poly prekrojiť a obieliť. Keď sa na riedko srobený sirup varí, v ňom sa nechajú marhule povoľne svariť a prstami sa zkúšajú, či sú aj z vňútra prevarené. Od ohňa vzaté papierom zakryť a nechať stáť. Kde sa viac marhúl k zaváraniu chystá, nemajú sa ony na raz zavariť. Na to vyberú sa do hrnčenej misy, na druhý deň rozklásť na sito, saft na ohni nechať svariť, nečistotu z vrchu sberať, odložený nechať vystydnuť, na marhule v mise pokladené vyliať a zakryté nechať stáť. Tak sa pokračuje pár razí s marhulami, aby hodne cukroviny do seba vtiahly; ažby malo saftu bolo, pridá sa viac cukru, marhule nechajú sa na site odtiecť, na liesku rozostrie sa papier, naň sa marhule jedna vedľa druhej pokladú, na teple nechajú sa povoľne sušiť a každý druhý deň sa prevrátia. Preschnuté marhule poobálajú sa v potlčenom cukru, kladú sa na čistý papier a nechajú sa za pár dní stáť. Pomedzi marhule do pohárov ukladá sa papier a držia sa na suchom mieste. Takéto marhule sú pre svojú krásu i dobrotu veľmi obľúbené.

390. Marhule v pare s tlčeným cukrom.

Potrebný počeť marhúl prez poly prekrojiť, kôstky vybrať, obieliť, na vidličku sopchnuť, do pohára ukladať, každú vrstvu tlčeným cukrom posypať, handričkou i mechúrom pevne zaviazať, dať do pary a jako s druhými pokračovať. Takto si môže každý marhule zavariť, kto o zaváraní žiadnej vedomosti nemá.

391. Marhulový syr.

Pekné, žlté a dosť zralé marhule dobrého druhu prez sito pretrieť a tak usporiadať, aby zaraz do cukru prišly. Na funt massy bere sa funt cukru, tento vodou ovlažiť, na ohni variť až do piateho stupňa dľa č. 15., nečistotu sberať, v ňom marhule nechať povariť a ustavične miešať, aby cukor nepri-

horel. Keď začína hustnuť, dá sa z neho na tanier, nožom sa hladkou do okrúhla na pol druha prsta zhrubä rozostrie, odloží sa na chladné miesto a nechá sa za pár dní stát, aby od vrchu kôrku dostal. Toto sa pozorne z tanierov soberie, na liesku sa rozostrie papier a naň sa táto kôra kladie, nechá sa na teple alebo úvetrí sušiť, každý takýto syr zakrúti sa do čistého papiera a odloží sa na suché miesto.

392. Marhulový lekvár.

Z dobre zralých a mäkkých marhúl kôstky vybrať, marhule rozdlávit a prez sito pretrieť. Na funt massy odváži sa $^3/_4$ ℔. cukru tento sa vodou ovlaží a nechá sa variť, z vrchu nečistota sa sobere, v ňom sa nechajú marhule variť, ustavične sa miešajú a urobí sa zkúška tým spôsobom, že sa z neho na tanieri nechá vystydnuť, keď sa nerozlieva a sulcuje, vtedy sa od ohňa odloží, nechá sa prestydnuť a naplní sa do pohárov jako ostatnie lekváre.

393. Marhulový lekvár na iný spôsob.

Z marhúl kôstky vybrať, v čistej nádobe marhule vodou podliať a na ohni miešať, aby neprihorely; keď sa rozvarily, pretrú sa prez sito. Na funt marhúl odváži sa $^3/_4$ ℔. potlčeného cukru, tento sa v čistej hrnčenej panve s massou smieša a na ohni od spodku po celom dne ustavične mieša. Keď začína hustnuť, urobí sa proba dľa predošlého spôsobu a s ostatním sa tiež tak pokračuje. Marhulový lekvár potrebuje sa k tortám, pečivu, fámom a iným prípravám. Pri varení lekváru, zvlášte marhulového vyhľadáva sa pozornosť, aby krásu a dobrotu obdržal.

394. Príprava marhúl v pare k mrazívu.

Surové alebo rozvarené marhule prez sito pretrieť, týmto čisté holbové flaše naplniť, dvojnásobne mechúrom zaviazať, dať do pary a na suché i chladné miesto odložiť. Ta-

kéto marhule upotrebujú sa k mrazivu alebo sa môže z nich i lekvár urobiť.

395. Zavárané marhule v cukru.

Marhule pre svoju krásu i dobrotu zaslúžia práce a cukru. Mäsité a neprezreté marhule prez poly prekrojiť, obieliť a kôstky von vybrať. Na funt marhúl vezne sa funt fajného cukru, naň sa naleje žajdlík vody a nechá sa spolu variť, nečistota z vrchu sa sberá, v ňom sa nechajú marhule za pár minút variť, od ohňa sa odložia, papierom zakryté nechajú sa až do druhého dňa stáť, vyberú sa na sito a nechajú sa odtiecť. Saft z nich na ohni nechať variť, penu z vrchu sberať, nechať vystydnuť, marhule poukladať do hrnčenej misy, na ne saft vyliať a za 24 hodín nechať stáť. Týmto spôsobom sa viac razí zachádza s marhulami, tieto sa konečne do pohára poriadne poukladajú, na ne sa vyleje chladný saft a poháre sa mechúrom zaviažu.

396. Zavárané maliny v cukre.

Na funt malín vezne sa funt fajného cukru, naň sa naleje vody, nechá sa variť, nečistota z vrchu sa sberá, doň sa maliny zavaria, pár kochlov nechá sa vyhodiť, od ohňa vzaté a papierom zakryté nechajú sa až do druhého dňa stáť, na sito vybrať, saft z nich prez sito sa precedí, nechá sa svariť, nečistota z vrchu sa sberá, nechá sa vystydnuť a vyleje sa zpátky na maliny. Takto sa pár razí pokračuje, pri poslednom raze nechá sa saft vystydnuť, z ľahka sa s malinami smieša a dá sa do menších pohárov, ktoré sa zaviažu a na suché miesto odložia. Pri varení saftu na to sa pozoruje, aby sa nespálil a aby čistý ostal. Takto pripravený saft je čistý a sa sulcuje.

397. Zavárané maliny v pare.

Maliny majú byť celé, veľké a neprezreté. Na funt malín vezne sa ½ funta cukru, naň sa naleje vody a nechá

sa variť, nečistota z vrchu sa sberá, doň dať maliny, povoľne nechať rozohriať, od ohňa odložiť, papierom zakryť a zakryté až do druhého dňa nechať stáť. Potom na sito vybrať, odtečený saft nechať variť, penu z vrchu sobrať, saft nechať vystydnúť, s malinami smiešať a nechať stáť, aby sa dobre cukroviny napily. Takéto sa dávajú do menších pohárov, na vrch dať handričku s mechúrom, to motúzom zaviazať a s pohármi dať do pary.

398. Príprava malinového saftu.

Dobre zralé maliny prez čistú šatu sa vytlačia. Na funt čistého saftu vezne sa 24 lôtov cukru, naň naliať vody, nechať variť a nečistotu z vrchu sberať; keď sa lipká, vyleje sa doň saft, to spolu nechať variť, nečistotu z vrchu sberať, nechať vystydnuť, týmto žajdlíkové fľaše naplniť, zapchať a zapečatiť.

399. Malinový saft na iný spôsob.

Zralé maliny rozmiesiť a dať do čistej nádoby, na ne naliať vody k. p. na 6 holbí malín dá sa holba vody, to na ohni miešať, po vyhodení pár kochlov pod sito misu podložiť, maliny na sito vyliať, to sa zakryté na chladné miesto odloži a prez noc sa nechá odtiecť, k malinovému saftu pridať štvrtú čiastku ribezlového saftu a to spolu odvážiť. Na funt saftu vezne sa 20 lôtov cukru, naň naliať vody, na ohni nechať variť a nečistotu sberať, doň saft vyliať a pod ustavičným miešaním spolu nechať vystydnuť, týmto fľaše naplniť a k sulcom potrebovať.

400. Malinový saft s octom na pitie.

Do hrnca dať šesť holbí malín, do nich vyliať dve holby vínového octu, pevne zaviazať, za pár dní na chladnom mieste nechať stáť a na čistú šatu vyliať, pod ktorou sa misa nachádza, aby čistý saft ztiekol. Na funt saftu vezne sa

funt cukru, to sa spolu nechá variť a pena z vrchu sa sberá. Keď je tekutina čistá, vezne sa od ohňa preč a nechá sa vystydnuť, ňou sa flaše naplnia, potom sa zapchajú a zapečatia. Keď je horúci čas, dá sa do pohára chladnej vody, doň sa zamieša za pár lžíc saftu, a to slúži k pitiu. Pozostalé maliny môžu sa na ocot upotrebiť.

401. Malinový saft na iný spôsob.

Do hrnca sa dá toľko malín, koľko saftu potrebné bude. Do nich sa zamieša žajdlík vinového octu a to sa za pár dní na chladnom mieste nechá stáť, pokým maliny saft so seba nevydajú. Pod čisté sito podloží sa misa, maliny sa na sito vysypú a to sa zakryté nechá prez noc odtiecť. Na funt saftu vezne sa funt cukru, to sa spolu smieša, v čistej nádobe na ohni sa svarí a pena sa z vrchu sberá. Čistá tekutina odloží sa na stranu a nechá sa vystydnuť, ňou sa flaše naplnia, tieto sa zapchajú, zapečatia a držia sa na chladnom mieste. Tento saft jako i predošlý sa upotrebuje k pitiu pre nemocného.

402. Príprava malinového saftu k mrazivu.

Prez sito pretreté maliny dajú sa do fliaš, tieto sa dvojnásobne mechúrom zaviažu a v pare sa nechajú povoľne sohrievať. Keď sa začínajú variť, má sa na to pozorovať, aby každá flaša rovnakú horúčosť dostala a všetko dokonále sa svarilo. Potom sa od ohňa odložia a vrch sa zakryje, aby para von nevyšla. Konečne sa nechá celkom vystydnuť a odloží sa na suché a chladné miesto.

403. Malinový lekvár.

Potrebná miera malín pretrie sa prez sito. Na funt saftu vezne sa $^3/_4$ *ll.* fajného, hrubo potlčeného cukru, to sa spolu smieša, nechá sa variť, po celom dne sa od spodku mieša, po dobrom povarení pena sa sberá a pri dovárani

urobí sa spomenutá proba, či sa už sulcuje. Jestli sa sulcuje, vezne sa od ohňa preč, nechá sa vystydnuť a nalieva sa do pohárov. Keď sa neberie fajný cukor, má sa na funt saftu funt obyčajného cukru vziať, tento vodou ovlažiť, nechať variť a nečistotu z vrchu sberať. Keď začne cukor perly robiť a keď je čistý, dá sa doň saft, ustavične sa mieša a urobí sa proba. Pri dováraní nechá sa na voľnom ohni variť, ináčej sa spáli a utratí na barve i na chuti.

C) Čiastka.

O zaváraní jahôd, hrušiek, dýň a drienok.

404. Zavárané jahody v cukre.

Jahody majú byť veľké a v masse tuhé. Na funt jahôd vezne sa funt fajného cukru, naň sa naleje pol žajdlíka vody, nechá sa variť, nečistota z vrchu sa sberá, vriaci cukor vyleje sa na všetke jahody, tieto papierom zakryté nechajú sa až do druhého dňa stáť a vyberú sa na sito. Zceđený saft nechá sa variť, z vrchu nečistota sa sberá, saft sa nechá na strane vystydnuť, jahody sa dajú zpátky do misy, na ne sa saft vyleje a zakryté sa nechajú za 24 hodín stáť. Takto sa ešte trirazí opakuje, aby sa jahody dobre napily cukru, na treťom raze dajú sa do menších pohárov a na ne vyliať vyprobovaný saft. Ažby saft bol vodovitý, nechajú sa jahody ešte raz na site odtiecť, smiešajú sa s prevareným saftom a dajú sa zpátky do pohárov. Takýmito jahodami sa smotánkové fámy krášlia.

405. Jahodový lekvár.

Potrebná miera jahôd pretrie sa prez sito. Na funt saftu vezme sa ½ *ℓ.* brubo potlčeného cukru, to sa spolu smieša a na ohni sa ustavične mieša. Keď sa saft dobre povaril, sobere sa z vrchu pena a pri dováraní sa často proba

robí, aby sa nespálil. Potom od ohňa preč vziať, nechať prestydnúť a poháre ním naplniť.

406. Jahodový saft v pare k mrazivu.

Potrebnú mieru jahôd prez sito pretrieť, týmto flaše naplniť, dvojnásobne mechúrom zaviazať, dať do pary a jako s iným ovocím ďalej pokračovať.

407. Drobné voňavé hrušky v pare.

S tymito hruškami je dosť veľká robota, lež dobre sa dajú upotrebiť k okrášleniu fámov, kompotov a iných rozmanitých cukrových vecí. Keď sú ešte pred dozretím tvrdé, odrežú sa so stopkou a šupa sa nožom soškrabe, aby stepka biela ostala; potom sa do okrúhla a na hladko obielia a dávajú sa do studenej vody, ešte raz sa vo vode vymyjú a dajú sa do čistej nádoby, na ne sa vytisne z citrona šťava, v nej sa poobracajú, na ne sa dá kus cukru a doleje sa tekúcou vodou, aby hrušky celkom zanorené boly. Takto sa nechajú na ohni svariť, odložené a papierom zakryté nechajú sa až do druhého dňa stáť, na funt hrušiek vezne sa $^3/_4$ funta fajného cukru, naň sa naleje vody, nechá sa na ohni variť, nečistota z vrchu sa sobere, doň sa hrušky zavaria, pár kochlov sa nechá vyhodiť a z ohňa odložené a papierom zakryté nehajú sa za 24 hodín stáť. Potom sa vyberú na sito, saft sa prez servyt precedí a nechá sa variť, nečistota z vrchu sa sberá, saft sa nechá vystydnuť, hrušky sa pokladú do menších pohárov, tieto sa saftom doplnia a mechúrom zaviazané dajú sa do pary.

408. Voňavé svätojanské hrušky v pare.

Hrušky zo stromu pred dozretím so stopkami sobrať, zo stopky odrezať, nožom soškrabať, z hrubšieho konca do rovna srezať, prostriedok do okrúhla vykrojiť, do hladka obieliť, do chladnej vody hádzať, čisté ešte raz premyť, dať

do čistej hrnčenej nádoby, do ních z citrona šťavu vytisnuť, v nej poobálať, na ne tekúcej vody naliať a kus cukru pridať, na ohní nechať variť a na to pozorovať, aby hrušky v safte zanorené boly, ináčej by dostaly čierne flaky; od ohňa odložené papierom zakryť a do druhého dňa nechať stáť. Na funt hrušiek vezne sa $^3/_4$ funta fajnového cukru, naň sa naleje vody a nechá sa variť, nečistota z vrchu sa sberá, doň sa dajú hrušky, pár kochlíkov nechá sa vyhodiť, z ohňa vzaté a papierom zakryté nechajú sa za 24 hodín stáť, vyberú sa na sito, saft z ních prez servyt sa precedí a nechá sa variť, nečistota z vrchu sa soberie, hrušky do pohárov poriadne uklásť a na ne saft vyliať, aby celkom zanorené boly. Jestliby saftu chybovalo, doplní sa pod č. 351. udaným sirupom, na vrch sa dá čistá handrička s mechúrom, to sa zaviaže a poháre dajú sa do pary.

409. Zavárané hrušky v cukre.

S čistením a obáraním hrušiek sa zachádza dľa predošlého spôsobu. Na funt hrušiek vezne sa funt fajného cukru, naň naliať vody, nechať variť, nečistotu z vrchu sberať, doň hrušky zavariť, pár kochlov nechať vyhodiť, od ohňa vziať a papierom zakryté za 24 hodín nechať stáť, na sito vybrať, prez servyt precedený saft nechať variť, nečistotu z vrchu sberať a saft nechať vystydnuť. Hrušky dajú sa zpátky do nádoby, na ne sa cukor vyleje, papierom sa zakryje a tak sa par razí pokračuje. Hrušky poriadne do pohára uklásť, na ne chladný cukor vyliať a papierom dvojnásobne zaviazať.

410. Cisárske hrušky v cukre zavariť.

Hrušky dobrého druhu, avšak nie piesočnaté, pred dozretím zo stromu sobrať, s čistením zachádzať dľa predošlého spôsobu, do chladnej vody dávať, čisto premyť a dať do nádoby, na ne z citrona šťavu vystisnuť a kus cukru pridať, tekúcej vody doliať a dať na oheň, pár kochlov ne-

chať vyhodiť a ďalej pokračovať jako zvýš stojí. Cisárske hrušky môžu sa celé alebo prez poly prekrojené, alebo na štvrtky pokrájané zavariť.

411. Sušené hrušky.

S hruškami sa zachádzá dľa predošlého spôsobu, len že sa nechajú dlhšie v cukre; potom na site nechať odtiecť, na liesky rozostrieť papier a naň klásť hrušky jednu vedľa druhej, na teplom mieste nechať sušiť a saft z nich vyvariť. Keď hrušky dobre obschly, omáčajú sa do vyvareného saftu, nechajú sa odtiecť, na čistý papier sa kladú a nechajú sa povoľne sušiť, aby dostaly tenkú kôročku. Až potrebné bude, môžu sa v tlčenom cukru poobáľať, nechajú sa sušiť, do pohárov pomedzi papier sa pokladú a držia sa na suchom mieste. Pozostalý cukor môže sa spotrebovať do lekváru.

412. Zavárané dyne v cukre.

Neprezreté dyne ananasového alebo iného druhu na štvrtky rozkrájať, z vňútra mäso do zralého vykrájať, kôrku do hladka srezať, aby nič zrebnatého neostalo, a na poriadne kúsky pokrájať, aby v pohároch pekne vyzeralo a aby dyne z razu rozoznaté boly. Na ne naliať tekúcej vody, dať na oheň a nechať pár kochlíkov vyhodiť, od ohňa odložené a papierom zakryté až do druhého dňa nechať stáť, a na čistú šatu vybrať. Na funt dyne vezne sa $\frac{1}{2}$ ℳ. fajného cukru, naň vody naliať, na ohni nechať variť, nečistotu z vrchu sberať, doň dyňu dať a pár kochlov nechať vyhodiť, z ohňa vzaté papierom zakryť, až do druhého dňa nechať stáť a na sito vybrať. Ešte raz toľko cukru odvážiť, vodou ovlažiť, na ohni nechať svariť, do tohoto saft z dýň precediť, nechať svariť a penu z vrchu sberať. Keď sa saft medzi prstami lipká, na stranu sa odloží a nechá sa vystydnuť, dyne sa zpátky do misy pokladú, na ne sa cukor vyleje a

papierom zakryté nechá sa za 24 hodín stáť. Takto sa ešte pár razí pokračuje, aby sa dyne cukroviny dobre napily a aby mäso tuhé ostalo, ku koncu sa nechajú na site odtiecť, saft sa vyvarí, dyne sa do pohárov poriadne pokladú, do ních sa cukor vyleje a to sa mechúrom zaviaže.

413. Zavárané dyne v pare.

S dynovými kôrkami sa pokračuje dľa predošlého spôsobu. Na funt kôrok vezne sa $^3/_4$ ℓ. cukru, naň sa naleje vody a nechá sa svariť, nečistota z vrchu sa sberá, doň sa dajú dyne, pár kochlov nechá sa vyhodiť, z ohňa odložené papierom sa zakryjú a za 24 hodín nechajú sa na chladnom stáť, na sito sa vyberú, saft sa prez servyt do čistej nádoby precedí, nechá sa variť a nečistota z vrchu sa sberá. Keď sa saft na prsty lipká, nechá sa vystydnuť, dyne sa do menších pohárov ukládajú, tieto sa naplnia saftom, na vrch prínde handrička s mechúrom, to sa pevne zaviaže a dá do pary.

414. Sušené dyne.

S dyňovými kôrkami sa zachádza dľa č. 412. v cukre nechajú sa o pár dní dlhšie stáť a cukor sa tiež ľahšie nechá vyvariť. Keď sa dyne saftu dobre napily, nechajú sa na site odtiecť, na liesku sa papier rozostrie, naň sa kôrky jedna vedľa druhej ukladajú a nechajú sa na letnom mieste sušiť. Saft prevariť a na stranu odložiť, obschnuté dyne dľa potreby do saftu omáčať a porozkladané nechať sušiť. Sušenie ovocia potrebuje dlhší čas a náhliť sa nedá. Na suchom mieste a na úvetrí môže za týdne byť porozkladané. Kto sa so sušením ovocia rád zapodieva, má vždy svoju prácu zaplatenú, poneváč jedon funt stojí 4—5 zlatých.

415. Oranžové kôrky v cukre.

Oranže, ktoré majú hrubú kôrku, od mäsa oddeliť, biele srezať, na ne naliať vody, na ohni nechať variť a potom ne-

chať vystydnuť. Dľa kôrok vezne sa potrebná miera cukru, naň vody naliať, nechať variť a nečistotu z vrchu sberať, v ňom kôrky nechať povariť, od ohňa preč vziať, papierom zakryť a až do druhého dňa nechať stáť. Takto sa viacrazí opakuje, na sito vybraté nechajú sa odtiecť, cukor na husto vyvariť a nechať vystydnúť, kôrky do pohára poklásť a saft na ne vyliať, konečne poháre dobre zaviazať. Takéto kôrky dajú sa upotrebiť do fámov a iných príprav.

416. Zavárané drienky v cukre.

Drienky sú divé sice ovocie, avšak najdú sa mnohí, ktorí ích veľmi radi požívajú. Potrebný počeť pekných a v mäse bujných daf do nádoby, na ne vody naliať a nechať povoľne sohrievať. Keďby sa maly svariť, veznú sa od ohňa, papierom zakryté nechajú sa až do druhého dňa stáť a vyberú sa na sito. Na funt drienok vezne sa funt cukru, naň sa naleje vody, nechá sa variť a nečistota z vrchu sa sberá, doň daf drienky a nechať pár kochlíkov vyhodiť. Keď sa naraz viacej funtov drienok má zavariť, nezavaria sa všetky drienky na raz do cukru, lež len po čiastke sa zavaria. Svarené vyberú sa dierkavou varechou do hrnčenej misy, zas sa druhá čiastka zavarí, na ňe sa vyleje cukor, papierom zakryté nechá sa za 24 hodín stáť, na sito sa vybere, saft sa precedí, nechá sa na ohni variť, pena z vrchu za sberá a saft nechá sa vystydnuť. Drienky dajú sa zpátky do misy, na nę sa cukor vyleje a zakryté sa nechajú stáť. Takto sa parrazí pokračuje, pri ostatnom raze vyberú sa na sito, saft sa prevarí a urobí sa s ním proba, či je dosť hustý. Až sa sulcuje, nechá sa vystydnuť, s drienkami sa z ľahka spolu smieša, do pohárov sa dá a tieto sa zaviažu.

417. Sušené drienky v cukre.

S drienkami sa zchádza dľa predošlého spôsobu, len že sa nechajú o pár dní dlhšie v cukre stáť. Potom sa vyberú na sito a nechajú sa odtiecť, na liesku sa rozostrie papier a

drienky sa po ňom rozložia, na letnom mieste nechajú sa sušiť a obschnuté sa preobracajú, aby cukor do seba vpily; dľa potreby sa poobálajú v sošrotovanom cukre, na papieri sa nechajú stáť a dajú sa do pohára jako iné ovvcie.

418. Drienkový lekvár.

Dobre uzreté drienky sa čisto vymyjú, na ne sa naleje vody, pod ustavičným miešaním nechajú sa rozvariť a prez sito sa pretrú. Na funt massy vezne sa funt hrubo potlčeného cukru, to sa spolu rozmieša a na ohni sa ustavične od spodku mieša, aby lekvár neprihorel. Potom dľa opísaného spôsobu probu urobiť a dobre uvarený lekvár dať do pohárov.

419. Drienkový saft v pare k mrazivu.

Dobre zrálé a mäkké drienky v mažiary potlcť, do hrnčenej nádoby vyberať, s čistou vodou dľa potreby rozmiešať, zakryté na chladnom mieste prez noc nechať stáť, prez sito pretrieť, do čistých fliaš naplniť, s dvojnásobným mechúrom zaviazať a dať do pary.

D) Čiastka.

O zaváraní breskýň, dúl a šípok.

420. Zavárané breskyne v pare.

So stopkou dochované breskyne zaslúžia pre svoju dobrotu a krásu i prácu a cukor. Breskyne, ktoré sa od kôstky delia, prez poly prekrojiť, kôstku von vziať, hladko obieliť a dať do vody, do nádoby naliať tekúcej vody, na ohni nechať variť, do nej breskyne zavariť, kochlík nechať vystydnuť, na site nechať odtiecť, do pohárov poriadne ukladať, na ne pod č. 351. prichystaný sirup naliať, na vrch dať čistú handričku s mechúrom, to motúzom pevne zaviazať a dať do pary. Keď

sú breskyne tvrdšie a tlstejšie v mäse, nechajú sa dlhšie variť a cez noc sa nechajú zakryté stáť.

421. Zavárané breskyne v cukru.

Pekné, veľké, mäsité a neprezreté breskyne prez poly rozkrojiť, kôstky von vziať, obieliť a do vody dávať, aby neočervenely. V inej nádobe nechá sa voda variť, do nej sa breskyne zavaria, pár kochlov nechá sa vyhodiť, odloží sa od ohňa, nechá sa vystydnuť a vybere sa na sito. Na funt breskyň vezne sa $^3/_4$ ℓ. cúkru, naň naliať vody, nechať variť, nečistotu z vrchu sberať, doň breskyne zavariť, povoľne nechať spolu variť, od ohňa vzaté a papierom zakryté prez noc nechať stáť, na sito vybrať, saft prez servyt precedíť a nechať variť, nečitotu z vrchu sberať a saft nechať vystydnuť. Breskyne dajú sa zpátky do misy a na ne sa cukor vyleje, takto sa s nimi ešte pár razí pokračuje dľa predošlého spôsobu.

422. Sušené breskyne.

So všetkým sa pokračuje dľa predošlého spôsobu. Keď sa breskyne dobre cukru napily, ostanú v masse tuhé, na site sa nechajú odtiecť, na liesku dá sa papier a naň sa breskyne pokladú, na teplom sa nechajú sušiť, obschnuté poobracajú sa na druhú stranu, dľa potreby omáčajú sa do saftu a nechajú sa sušiť, aby cukrovú kôročku dostaly. V ostatnom sa pokračuje dľa zvýš udaného predpisu.

423. Breskyňový saft k mrazivu.

Z dobre zralých breskýň kôstky vybrať, breskyne rozdlávič, prez sito pretrieť, rozmiešať, do čistých fliaš naplniť, dvojnásobne mechúrom zaviazať a dať do pary.

424. Breskyňový lekvár.

Z dobre zralých breskýň kôstky vybrať a breskyne prez sito pretrieť. Na funt massy vezne sa $^3/_4$ ℓ. hrubo potlčeného

cukru, to sa spolu smieša a nechá sa na ohni variť. Pri dováraní urobí sa známa proba; jestli je lekvár dosť vyvarený, odloží sa od ohňa a nechá sa vystydnuť, do pohárov sa naplní a celkom vystydnutý zaviaže sa papierom.

425. Breskyne v pare s tlčeným cukrom.

Na štelážach dochované breskyne majú znamenité aroma a keď sú dobre zralé, dá sa z nich šupa slúpiť jako z uvarených krumpiel. Každú brèskyňu prez poly prekrojiť a kôstku von vziať, obielené do pohárov ukladať a za každou vrstvou tlčeným cukrom posypať. Pri čistení tak treba zachádzať, aby očistené breskyne nestály dlho bez cukru, aby ostaly biele. Potom k ním pridať sirupu, aby v safte zatvorené boly, na vrch dať čistú handričku s mechúrom, to pevne zaviazať a dať do pary.

426. Bystrické slivky v pare.

Z dobre zralých slivák dá sa kôžtička ľahko slúpiť, takéto ukladať do pohárov, cukrom posypať, sirupu pridať a dľa známého spôsobu pokračovať.

427. Slivky v pare na iný spôsob.

Stopky dobre zralých slivák zarovnať, slivky poriadne do pohárov ukladať a potriasať, aby sa do pohára hodne smestilo. Poháre sirupom doplniť, na vrch dať čistú handričku s mechúrom, to pevne zaviazať, dať do pary a povoľne nechať variť o pár minút dlhšie.

428. Bielené bystrické slivky v pare.

V mäse vyplnené a peknej barvy slivky so stôpkami sobrať, kožtičku ostrým nožom na hladko srezať, stopku zarovnať a slivky dávať do vody. Keď je hodne očistených sli-

vák, za ten čas nechá sa v nádobe tekúcej vody svariť, v nej sa nechajú slivky povoľne svariť, od ohňa vzaté a papierom zakryté nechajú sa vystydnuť, vyberú sa na sito a nechajú sa odtiecť, poriadne sa do pohára ukladajú so stopkami vôkol pohára a zaraz sirupom doplniť, aby nestály v pohári bez sirupu. Na vrch dať handričku s mechúrom, to pevne zaviazať a dať do pary. Na to sa dá pozor pri pohároch, aby mechúr od moly nebol požratý, ináčej bude ovocie o krátky čas plesnieť a sa pokazí. Keď je mechúr dosť suchý, zaviaže sa vrch ešte raz papierom.

429. Nebielené slivky v pare.

Dobre zralé slivky zo stromu tak pooberať, aby barva na ních ostala. Stopky zarovnať, slivky do čistých a suchých pohárov pevne ukladať a sirupom naplniť, na vrch dať handričku s mechúrom, to pevne zaviazať, do pary dať a o pár minút dlhšie nechať variť.

430. Zavárané dule v cukru.

Dule sú dvojaké; hruškové a jablčkové; na zaváranie sú lepšie hruškové. Dule majú tak tuhú vôňu, že keď cez noc ostanú v chyži, dostane človek bolenie hlavy, áno slabšieho človeka môže táto tuhá vôňa i zaraziť, avšak pre svoju krásu a dobrotu nechajú sa k rozličným prípravám upotrebiť. Pekné dule čistou handrou utrieť, do črepového hrnca ukladať a na ne naliať toľko tekúcej vody, aby v nej celkom zanorené boly; tieto hrnčeným tanierom zakryť, na ohni nechať povoľne v celosti variť, od ohňa odložené a zakryté nechať celkom vystydnuť, na tablu vybrať a prez poly prekrojiť, každú polovicu na tri alebo štyry čiastky rozrezať, kožku do hladka skrojiť a na misu ukladať, pri čistení nožík utierať, aby dule nedostaly čierne flaky. Za ten čas dá sa vedľa počtu dúl potrebná miera cukru do hrnčenej panvy, naň sa naleje vody a nechá sa variť, nečistota z vrchu sa sberá, doň očistené dule poklásť a nechať spolu svariť, penu z vrchu sbe-

rať, papierom zakryté až do druhého dňa nechať stáť na chladnom, na sito vyberať a pozorne klásť, aby križalky sa neslámaly, lež celé aby ostaly. Dľa potreby pridá sa cukru (pri pridávaní cukru k saftom musí byť cukor osobite s vodou svarený) do tohoto sa saft precedí a nechá sa svariť, pena z vrchu sa soberá a saft nechá sa vystydnuť. Dule dajú sa zpátky do nádoby, na ne sa vyleje cukor a to sa zakryté nechá za 24 hodín stáť. Takto sa pár razí pokračuje, dľa potreby pridá sa cukru, pri ostatnom raze na sito vybrať a nechať odtiecť, dule vidličkou do pohára poriadne ukladať, saft svariť, penu do čista sobrať, saft nechať vystydnuť a na dule vyliať. Dľa tohoto predpisu pripravené dule sú veľmi obľúbené.

431. Zavárané dule v pare.

S varením dúl sa zachádza dľa predošlého spôsobu, zakryté, v hrnci nechajú sa až do druhého dňa stáť, vyberú sa na tablu, pokrájajú sa na revnaké križalky, kožtička sa do hladka sreže a križalky sa ukladajú na misu. Keď je dúl do jednoho pohára očistených, sopchnú sa na vidličku, poriadne sa do pohára ukladajú, sirup sa doleje a tak sa s ukladaním pokračuje, pokým všetko stačí. Na vrch sa dá čistá handrička s mechúrom, to pevne zaviazať a dať do pary.

432. Zavárané dule v pare na iný spôsob.

So všetkým sa pokračuje dľa predošlého spôsobu. Keď sú dule na križalky pokrájané a obielené, za ten čas sa dá potrebná miera cukru na oheň a nechá sa s trochu vodou variť, nečistota z vrchu sa sberá, doň sa dajú dule a nechajú sa variť, z ohňa odložené a papierom zakryté nechajú sa až do druhého dňa stáť a na sito sa vyberú. Dľa potreby pridá sa ešte cukru, k tomuto sa precedí saft, nechá sa variť a nečistota z vrchu sa sberá, od ohňa sa vezne a nechá sa vystydnuť. Dule sa do pohárov ukladajú, saftom sa naplnia a dajú

sa do pary. Pri zaváraní ovocia na to sa pozoruje, aby bolo ovocie v pohároch poriadne poukladané.

433. Biely dulový syr.

Keď dule začínajú na strome žlknúť, odtrhnú sa rukou, aby nedostaly flaky; každá ša šatou utrie a do hrnca položí, na ne sa naleje tekúcej vody, nechajú sa povoľne variť a probujú sa prstom, aby aj v prostriedku dosť uvarené boly; potom sa od ohňa odložia a zakryté nechajú sa až do druhého dňa stáť. Z dreva sa urobí nožík, týmto sa z vybraných dúl mäso na čisté sito sreže a novou varechou sa prezeň pretrie do porcelánovej misy. Na funt massy vezne sa funt fajného potlčeného a preosiatého cukru, tento sa dá do vajdlinka a v ňom sa dule za tri hodiny ustavične miešajú. Za ten čas sa urobia z čistého papiera okrúhle alebo štyrouhlaté kapsle na dva prsty zvýše. Tieto na tablici dulami sa naplnia, do hladka sa rozotrú a nechajú sa suchom úvetrí alebo na teple za pár dní stáť. Keď začína massa okolo bokov tuhnuť, papier sa pozorne odobere a massa sa nechá sušiť. Keď je vrch i boky suché, prevráti sa na čistý papier; ten bok, na ktorom massa ležala, sobere sa dole a nechá sa sušiť. Táto massa môže byť miesto papierových kapsiel i po tanieroch podelená. Keď je syr dosť suchý, zakrúti sa každý kus do papiera a drží sa na suchom mieste. Tento sýr sa upotrebuje k tortám, fámom, pečivu k okrášleniu a na konfekt.

434. Dulový sýr na iný spôsob.

S dulami sa zachádza dľa predošlého spôsobu; na funt massy vezne sa funt fajného cukru, naň sa naleje vody, nechá sa variť, nečistota z vrchu sa sberá a okolo bokov sa veľkou špondijou čistí. Keď je cukor do stupňa pod č. 16. udaného vyvarený, dá sa doň dulová massa, odloží sa od ohňa

a dá sa pozor aby cukor z nádoby nevybehol; to chytro spolu smiešať a dať na oheň, aby sa viac sušil nežli varil. Túto massu dať do kapsiel alebo na taniere a za pár dní na teple nechať; keď vrch stuhnul, obrátiť sa na druhú stranu, nechá sa sušiť a musí za dlhší čas na suchu alebo teple stáť, aby massa i v prostriedku vyschla. Na vrchu sa utvorí cukrová kôročka, tak že ostane massa biela a každý kúsok sa osobite do papiera zakrúti.

435. Brunátny dulový sýr.

Dule šatou poutierať a na tenké listy pokrájať, na ne naliať vody, na mäkko nechať uvariť, na site odtiecť nechať a takéto pretrieť. Na funt massy vezne sa funt hrubo potlčeného cukru, to spolu smiešať, na oheň dať, ustavične od spodku miešať a tak dlho variť, pokým nezačne od dna odstávať. Hneď za horúca dá sa plechových štyrouhlatých kapsiel, do hladka sa rozotrie a nechá sa na strane za 24 hodín stáť. Vôkol sa tenkým nožom podobere, na papier sa vyvráti a na teple sa nechá sušiť, aby vlhkosť z neho vyšla. Ďalej sa pokračuje dľa predošlého spôsobu.

436. Dulový sulc.

Voda, v ktorej sa dule varily, dá sa na oheň, a ohrizky z dúl, z ktorých sa mäso sobralo, na tenké listy do nej rozkrájať. Jadierka, ktoré sú v prostriedku a sa krájajú, sú sadnuté jako huspenina a to tvorí dulový sulc. Tieto ohrizky i s jadierkami povoľne nechať variť, pridať nekoľko na listy pokrájaných jablk mašanských po dobrom povarení z ohňa na sito vyliať a misu podeň podložiť, nechať pretiecť a zachovať do čistej nádoby. Na holbu tohoto saftu vezne sa $1\frac{1}{4}$ funta fajného cukru naň sa naleje vody, nechá sa variť a nečistota z vrchu sa sberá. Keď je cukor do stupňa pod č. 15. udaného vyvarený a vidno v ňom perle, vtedy sa

do neho vyleje saft, to sa ustavične mieša a pena sa z vrchu sberá. Keď začína červenú barvu dostávať, nechá sa voľnejšie variť, aby sa nespálil. Z neho sa dá za jeďaciu lžičku do šálky a nechá sa na ľade vystydnuť. Až sa dobre sulcuje, odloží sa od ohňa a nechá sa trochu prestydnuť, dá sa do pohára so širokým hrdlom alebo do menších pohárikov, a slúži k okrášleniu pečiva. Takýto sulc je dobrý k užívaniu proti kašľu.

437. Zavárané dule mädom.

Celé dule v hrnci uvariť a nechať vystydnuť, na križalky rozkrájať, prostricdok vykrojiť, obieliť a podľa počtu dúl dať mädu do nádoby, tento vodou rozpustiť, na ohni nechať svariť a penu do čista z vrchu sberať, doň dule zavariť, pár kochlíkov nechať vyhodiť, z ohňa odložené a papierom zakryté až do druhého dňa nechať stáť, na sito vybrať, saft do čistej nádoby precedíť, na ohni svariť, nečistotu z vrchu sberať a saft nechať vystydnuť. Dule sa do pohárov poriadne poukladajú a saftom sa naplnia, na vrch sa dá handrička s mechúrom, to sa zaviaže a dá sa do pary.

438. Dulový sýr s mädom.

Dule šatou poutierať, na listy rozkrájať, v nádobe na mäkko uvariť, zakryté nechať vystydnúť, na site nechať odtiecť a prezeň pretrieť. Na funt massy vezne sa funt mädu, do mädu dá sa pár lžíc vody a dá sa pozor, aby na ohni nevykypel; penu z vrchu do čista sberať, k mädu pridať massu a pod ustavičným miešaním variť, pokým od dna neodstáva. Touto massou sa plechové kapsle naplnia; kde tých niet, môže sa massa po plechu na rovno rozotrieť a nechá sa celkom vystydnuť. Do vody omočeným tenkým nožom sa massa na rovnaké platne rozkrája a tieto sa nechajú na letnom mieste sušiť, čo dlhší čas potrebuje, nežli

keď je sýr s cukrom urobený. Takýto s mädom urobený dulový sýr môže sa za pár rokov držať. Tento sýr jako i zavárané dule vôbec sú dobré proti silačke.

439. Šípkový lekvár (Hečepeč.)

Šípky sú vtedy k lekváru najlepšie, keď ich pár razí mráz poštípe; takýchto potrebnú mieru prez poly rozkrojiť, z vňútra osti vyškrabať, očistené šipky do sita vybrať a dať do hrnca, na ne naliať za pohár bieleho vína, zakryté na chladné miesto odložiť a každý deň varechou pomiešať, aby sa dobre uhniličely. Mašanské alebo iné dobré jablká na kúsky rozkrájať a dať do čistej nádoby, na ne polovic vody a polovic vína naliať, na ohni rozvariť, vriace so šípkami rozmiešať, prez noc nechať stáť a prez sito pretrieť. Na funt massy vezne sa $^3/_4$ *a.* fajného hrubo potlčeného cukru, to spolu smiešať, na ohni pod ustavičným miešaním nechať variť a probu urobiť jako pri iných lekvároch. Dobre sa sulcujúci lekvár do pohárov naplniť a k rozličným prípravám upotrebiť k. p. k divej v rosole varenej svini, k plneniu šišiek a iného rozličného pečiva. Tento prevyšuje iné lekváre ohľadom krásy i dobroty.

440. Zavárané šipky v cukre.

Pekné, bujné a podlhovaté šípky prez poly rozkrojiť, osti vybrať z vňútra dávať do chladnej vody. Na funt šípok vezne sa funt fajného cukru, naň sa naleje vody, nechá sa svariť a nečistota z vrchu sa sberá. Vymyté a na sito vybraté šípky nechajú sa odtiecť, do cukru sa zavaria, pár kochlíkov nechá sa vyhodiť, od ohňa odložené a papierom zakryté nechajú sa až do druhého dňa stáť, vyberú sa na sito, saft sa prez servyt precedí, nechá sa variť, nečistota z vrchu sa sberá a saft sa nechá vystydnúť. Šípky dajú sa zpátky do misy, na ne sa cukor vyleje a papierom zakryté

nechá sa za 24 hodín stáť. Takto sa par razí pokračuje, na ostatnom raze vybere sa na sito, saft sa vyvarí a urobí sa s ním proba. Keď sa sulcuje, odloží sa z ohňa a nechá sa vystydnuť, doň sa dajú šípky, to sa z ľahka spolu smieša, do pohára sa dá a papierom sa zakryje. Takéto šípky slúžia k okrášleniu fámov a iného pečiva.

441. Drobné jablčká (amarelly) v pare.

Tieto jablká podobajú sa viac divým jablkám, avšak pre svoju krásu slúžia ony jako iné zavárané ovocie. Stopky majú na spôsob špendlíka, sú horké, kyslé, tvrdé a takmer ani k jedeniu; avšak keď v cukre zavarené za pár rokov stoja, sú ony veľmi znamenité. Stopky z nich zarovnať, čierne nožom soškrabať, vo vode vymyť a vybrať do čistej nádoby, na ne naliať tekúcej vody a pomaly sohrievať, aby sa kôrka nepopukala. Keď sa v prostriedku rozparené, vezmú sa od ohňa preč, papierom zakryté nechajú sa až do druhého dňa stáť a na sito sa vyberú. Vedľa miery týchto jablk vezme sa potrebná miera cukru, naň vody naliať, nechať variť, z vrchu nečistotu sberať — sirup má byť riedky — doň jablčká zavariť, na voľnom ohni nechať pár kochlov vyhodiť, od ohňa odložiť, zakryté na 24 hodín nechať stáť a na sito vybrať. Potom cukru pridať, saft prez servyt precediť a k zavarenému cukru pridať, ďalej nechať variť, nečistotu z vrchu sberať a saft nechať vystydnuť. Jablčka dajú sa zpátky do nádoby, na ne sa vyleje saft a tak sa nechajú za 34 hodín stáť, aby sa dobre napily cukru; potom sa na sito vyberú saft sa nechá na ohni variť, pena z vrchu sa sberá, dľa potreby pridá sa cukru alebo sirupu, jablčká sa tak ukladajú do pohárov, aby stopky na skle opreté boly. Poháre saftom naplniť, na vrch dať handričku s mechúrom, to pevne zaviazať a dať do pary.

442. Do cukru omáčané ovocie.

V cukre omáčané ovocie je lahôtka, ktorá sa ku koncu obedu servíruje alebo na havránku sa prichystá pre spoločnosť. K tomu sa vezne všelijaké ovocie k. p. zelené mandle, ringloty, višne, breskyne, čerstvé hrozno atď. Lieskové orechy tak roztlcť, aby jadrá celé ostaly, dať na tepšu do pece a kožtičku z ních sobrať, aby biele ostaly. Ovocie z pohárov dať na sito a nechať odtiecť. Keď je všetko ovocie takto pripravené, prichystajú sa tenké špajdlíky, na ne ovocie sopchnúť, na plech porozkladať, potrebnú mieru fajného cukru dať do karmelovej panvy, naň naliať vody, nechať variť, nečistotu z vrchu sberať a na bokách vlhkou špondijou utierať, cúkor až do stupňa pod č. 16. udaného vyvariť, od ohňa odložiť, prichystané ovocie doň omáčať a na plech rozkladať. To sa musí v chytrosti stať, aby cukor nevystydol; konečne sa ovocie zo špajdlov soberie dolu. K takémuto ovociu sú potrebné kapslíky z čistého papieru, do ních sa dáva ovocie, na tanier sa složí servyt a naň sa ovocie pokladie. Z pozostalého sultan zrobiť a na vrch dať.

443. S fámom plnený turbán z máčaného ovocia.

Pri tejto príprave sa zachádza jako pri zamáčaní ovocia a tenko vymastená furma sa prichystá. Keď zamočené ovocie na plechu prestydlo, vyloží sa s ním furma tak, aby bolo maskirované, t. j. aby pekne poukladané bolo jedno vedľa druhého a spolu sa lepilo. Takto sa pokračuje, kým sa furma doplní a to sa pozorne na plitký tanier vyvráti. Urobí sa fám, pred nastolovaním s fámom naplniť, z pozostalého cukru od zamáčania urobiť sultán a na vrch fámu položiť.

444. Lieskové orechy v cukre.

½ *ú.* lieskových orechov v čistej šate medzi rukami vymadliť a celé jadierka na stranu odložiť. Do kotlíka, v ktorom sa sňah sbíja, dať ½ *ú.* cukru, naň naliať vody a nechať variť až do štvrtého stupňa, doň košenellu dať, orechy vsypať a varechou miešať, aby sa rovnako cukrom oblepily; tak dlho sa nechajú na ohni, pokým sa cukor nesomrie, potom z ohňa odložiť, na ne pár kvapôk ružového oleja vyliať, pomiešať, nechať vystydnuť a slepené orechy pozorne jeden od druhého roztrhať. Za ten čas dá sa do karmelovej panvy pol funta cukru, tento sa nechá až do tretieho stupňa variť, na ohništi urobí sa oheň a orechy v kotlíku sa nad plameňom opália. Keď sa orechy dobre rozhrialy, leje sa z vysoka červený cukor z karmelovej panvy na orechy tak tenko jako cvernička a pri opálaní sa na to hľadí, aby sa orechy s cukrom rovnako oblepily. Pri tom i na to je potrebné pozorovať, že pri liatí cukru na orechy má tento sa minúť (somrieť); orechy majú byť celkom cukrom oblepené.

445. Maskirované ovocie v pohároch.

Z každého druhu zaváraného ovocia vziať pohár, každé osobite na sito vyliať, nechať odtiecť a do čistých pohárov tak ukladať, aby poriadne maskirované vyzeralo; to čistým sirupom naplniť, mechúrom zaviazať a dať do páry. Pozostalý saft spolu svariť a upotrebiť na nákypy alebo na výbehy (Auflauf).

446. Mandle v cukre.

Celé mandle vybrať, v čistej šate medzi rukami vymadliť a so všetkým pokračovať dľa predošlého spôsobu ako s lieskovciami. Oboje sa na konfekt upotrebuje.

447. Lieskové orechy v čokoláde.

Okrúhlé jadierka vybrať, v čistej šate medzi rukami vymadliť, a fajnú vanilijovú čokoládu natoľko sohriať v peci, aby ostala jako cesto; z nej kúsok na dlani roztlapkať a orech celkom zavinúť, pri teplej mašine z ľahka medzi rukami do okrúhla šúlať a na dlani pravej ruky balanzírovať, aby to jako gulka okrúhle ostalo. Do cukru dľa č. 7. farbeného dá sa gulka a kávovou ližičkou sa v ňom poobála, aby orech celkom oblepený ostal, to na sito vybrať a tak ďalej pokračovať. Na dlani sa preto obracia gulka pri teple, aby čokoláda masť pustila a cukor sa oblepil.

448. Čokoládové palcle.

V peci čokoládu sohriať, papier na dĺžku hárka na štyry prsty šíre strihať, na plech rozložiť a na teplé miesto položiť. Z čokolády šúlajú sa gulky na spôsob orecha, kladú sa na prichystaný papier jedna od druhej na dva prsty, za oba konce papier chytiť a na letnom plechu pri mašine rozbíjať, pokým nie sú jako krajciar veľké; to farbeným cukrom posypať, nechať vystydnuť a z papiera pozorne sobrať.

449. Domácu čokoládu urobiť.

Kakao je západnoindijanské ovocie, vyzerá jako žalud, z neho sa čokoláda robí, má podlhovaté mastné jadrá a v čokoládových fabrikách prešujú z neho maslo (Kakaobutter). ½ *ú.* kakao jako kávu alebo kaštany na brunátno upáliť, kôrky do čista slúpiť, lupiny v kávovom mlynečku somlieť alebo v mažiari na fajno potlcť, z nej pridávať po ližičke, keď kávu varia, mažiar pri ohni rozohriať, tlk rozpáliť a kakao ustavične v mažiari tlcť, pokým sa nezačne rozlievať;

tlk očistiť a rozpáliť, 8 lôtov posekaného cukru pridať a porád tlcť, pokým sa jako maslo nerozlieva a nebliští. Dľa potreby viacráz sa rozpáli, kus vanilije s cukrom potlcť, preosiať a pridať k predošlému, hladné vandličky tým naplniť, na rovno rozklopať, nechať vystydnuť a vybrať, čo sa samo sebou od vandličiek oddelí. To sa upotrebí k vareniu, ako zo sklepu kúpená čokoláda.

Vysvetlenie

obrázkov v druhom sväzku

„Kucharskej knihy."

Číslo 1. Piškotová torta. Furmy, ktoré tak pasovať majú jako je na obrázku, vymastiť, dľa č. 41. zrobenou piškotovou massou naplniť a dať upiecť, s ajzom okrášliť, dľa č. 248. sulc a fám zrobiť a tak nastolovať.

Číslo 2. Piškotová torta. Piškotovú massu na pomastený plech na prst zhrúbä rozostrieť, — keď je vypečené — na okruhlé, lebo štýruhlaté listy porezať, spolu skladať, vyajzovať a vrch s ajzírovanými kúsky okrášliť.

Číslo 3. Napoleon torta, keď je spolu složená tak sa má okrášliť.

Číslo 4. Vanili-fám v piškotovom krustáte. Furma sa musí s piškotovým cestom vyfutrovať.

Číslo 5. Vetrové piškoty s fámom plnené tak sa majú na misu klásť.

Číslo 6. Portugalské štangle s oranžovou glazúrou, môžu sa aj vyajzírovať, vedľa obrázkov sa na misu kladú.

Číslo 7. Indianské oká majú tak na mise pokladené byť, jako i druhé pečivá na ten spôsob zrobené.

Číslo 8. Liptovské haluškу tak vytrezírované byť majú, celými limbovými jadierky vypychať, keď sa vypečené nechať vystydnuť, zrobiť sirup, keď sa na prsty lepí, krídelko omačať do cukru, po vrchu pofrkať, do pece nie veľmi horúcej aby pluzgiere vyhádzaly. Môžu sa i druhé pečivá tak glazirovať.

Číslo 9. Sulce. Furmy na jakýkoľvek spôsob zrobené, ktoré sa s vizovým mechúrom chystajú, jako: sulce, fámy, plamanšee, — na to hľadeť, aby pekné melirované boly, bo to prospekt robí.

Číslo 10. Krodony pod týmto číslom poznačené slúža za vzor ku teplým a chladným prípravám na garnitury. Aspik, žemle, zelené veci, z cukrových massi na okrášlenie dľa obrázkov tresirovať.

Obsah druhého sväzku. *)

I. Oddelenie.

O cukrových barvách, voňavom cukru, varení cukru a glazirovaní s cukrom.

1. Z modrej (belasej) fajalky saft urobiť.
2. Ružový saft urobiť.
3. Alkermešový saft zavariť.
4. Košenellový saft zavariť.
5. Šafranovú barvu urobiť.
6. Zelenú barvu urobiť.
7. Príprava cukru k pečivám a tortám.
8. Vaniliový cukor prichystať.
9. Oranžový cukor prichystať.
10. Kávový cukor prichystať.
11. Varenie cukru ku konservom a prvý stupeň cukru.
12. Druhý stupeň cukru.
13. Tretí stupeň cukru.
14. Štvrtý stupeň cukru.
15. Piaty stupeň cukru.
16. Šiesty stupeň cukru.
17. Siedmy stupeň cukru (karmel).
18. Biela glazúra k obtiahnutiu tortí a pečiva.
19. Červená glazúra.
20. Zelená glazúra.
21. Brunátna glazúra a okrášlenie menovanými glazúrami.
22. Chladný konserv ku glazirovaniu tortí a pečiva.
23. Promincové celtle.
24. Farbený chladný konserv.
25. Chladný konserv v malých vandličkách.

*) Čísla neudávajú stranu, ale bežné číslo jedál.

26. Oranžová glazúra na tortu.
27. Oranžová glazúra s arakom.
28. Citronová glazúra.
29. Glazúra z čerstvých jahôd.
30. Glazúra z čerstvých malín.
31. Glazúra s ananasovým saftom.
32. Čokoládový konserv.
33. Na iný spôsob čokoládový konserv.
34. Oranžový varený konserv.
35. Citronový konserv.
36. S rumom varený konserv.
37. Konserv s likérmi.
38. Voňavý konserv.

II. Oddelenie.

O massách a tortách.

A) Čiastka.

Prípravy rozličných cukrových látok.

39. Brezlové cesto ku tortám a kuchnom.
40. Brezlové cesto na iný spôsob.
41. Fajnové brezlové cesto.
42. Fajnové brezlové cesto na iný spôsob.
43. Lincertové cesto k torte a pečivu.
44. Lincertové cesto na iný spôsob.
45. Fajná rozrobená mandlová massa.
46. Piškotová massa k tortám a kuchnom.
47. Genevská massa k torte.
48. Portugalská massa k torte.
49. Portugalská massa na iný spôsob.
50. Anglická massa.
51. Orechová massa.
52. Čokoládová massa.
53. Pistácová massa.
54. Massa zo španielského vetru (spanischer Wind).
55. Oranžová massa.

B) Čiastka.

Torty.

56. Maraskinová torta.
57. Punčová torta.
58. Brezlová torta.
59. Princezkina torta.
60. Genevská torta.

61. Russká torta.
62. Portugalská torta.
63. Oranžová torta.
64. Maltesová torta.
65. Sasská torta.
66. Kráľovnej torta.
67. Princ torta.
68. Alexander torta.
69. Cisárska torta.
70. Orleans torta.
71. Piškotová kremom plnená torta.
72. Čokoládová torta.
73. Manheimská torta.
74. Chlebová torta.
75. Torta s mandlovým vencom.
76. Lincertská torta.
77. Vilhelm torta s krémom.
78. Nelson torta.
79. Francúzska torta.
80. Napoleon torta.
81. Kaštanová torta.
82. Krumplová torta.
83. Sňahová torta (spanischer Wind).
84. Fámom plnená sňahová torta.
85. Sňahová torta na iný spôsob.
86. Pečená sňahová torta.
87. Torta s podložkou (postamentom) pri svadbách.
88. Tortová podložka zo španielského vetru.
89. Pálená mandlová torta (Griláš).
90. Pálená torta na iný spôsob.
91. Zajac z pálených mandiel.

III. Oddelenie.

O kuchnoch z čerstvého ovocia a malých ovcím plnených tortletkach.

92. Jablčkový kuchon.
93. Jablčkový kuchon na iný spôsob.
94. Taliansky jablčkový kuchon.
95. Portugalský jablčkový kuchon.
96. Manheimský jablčkový kuchon.
97. Slivkovy kuchon.
98. Jahodový kuchon.
99. Malinový kuchon.

100. Jahodový kuchon na iný spôsob.
101. Jahodový kuchon so smotankovou penou.
102. Kuchon s miešaným ovocím.
103. Marhulový huchon.
104. Breskyňový kuchon.
105. Kuchon s ringlotami.
106. Čerešňový kuchon.
107. Marhulami plnené tortletky.
108. Breskyniami plnené tortletky.
109. Slivkami plnené tortletky.
110. Jablčkami plnené tortletky.
111. Ringlotami plnené tortletky.
112. Čerešniami plnené tortletky.
113. Jahodami plnené tortletky.

IV. Oddelenie.

O rozličnom miešanom pečive.

114. Mandlové štangle s glazúrou.
115. Štangle z lieskových orechov.
116. Štangle z vlaských orechov.
117. Štangle z brezlového cesta.
118. Štangle z brezlového cesta na iný spôsob.
119. Ladované štangle z brezlového cesta.
120. Priecniky z brezlového cesta,
121. Lincertové priecniky.
122. Lincertové pečivo na iný spôsob.
123. Mandlové pečivo s jahodovou glazúrou.
124. Piškotové pečivo s oranžovou glazúrou.
125. Piškotové pečivo na iný spôsob.
126. Piškotové pečivo s čokoládovým konservom.
127. Francúzske piškoty.
128. Piškoty s čokoládovým konservom.
129. Vetrové piškoty plnené fámom.
130. Milirované oká.
131. Indianské oká (Augen).
132. Indianské fámom plnené krafne.
133. Genevske pečivo s citronovou glazúrou.
134. Portugalské štangle s oranžovou glazúrou.
135. Portugalský chlieb s ovocím.
136. Anglický chlieb s oranžovou glazúrou.
137. Orechové pečivo s ananasovou glazúrou.
138. Pistácové pečivo (pocherei).
139. Čokoládové pečivo (pocherei).

140. Oranžové pečivo s konservom.
141. Napoleon pocherei.
142. Katalanový chlieb.
143. Mandlové krivice (Bögen).
144. Mandlové krivice na iný spôsob.
145. Mandlové krivice s krájanými mandlami.
146. Mandlové puserle na pocherei.
147. Mandlové puserle s pistácnami.
148. Puserle s lieskovými orechami.
149. Šnekerle z lieskových orechov.
150. Šnekerle z vlaských orechov.
151. Kotúlky z lieskových orechov.
152. Vetrové krafne (spanischer Wind) s fámom.
153. Marhulovým fámom plnené vetrové krafne.
154. Krafne s liptovskými limbovými jadierkami.
155. Priecniky s limbovými jadierkami.
156. Priecniky s mandlami.
157. Priecniky s pistácňami.
158. Fámom plnené trúbalky.
159. Šampiony s fámom zo španielského vetru.
160. Hubky s fámom na iný spôsob.
161. Hubky s mandlami a fámom.
162. Oranžový nákyp na pečivo (pocherei).
163. Citronový nákyp na pečivo.
164. Vaniliový nákyp.
165. Čokoládový nákyp.

V. Oddelenie.

O chladných puddingoch a šarlotách.

166. Chladný kaštanový pudding.
167. Príprava vizového mechúra (Hausenblase) k sulcom a fámom.
168. Kaštanový pudding a la Neselrode.
169. Príprava k mrazivu (Gefrorenes).
170. Chladný ryžkašový pudding s ananasom.
171. Chladný ryžkašový pudding s ovocím.
172. Ryžkašový pudding s piškotami.
173. Zamrznutý reis s ananasom.
174. V peci pečený zamrznutý reis s marhulovým fámom.
175. V peci pečený zamrznutý reis so španielským vetrom.
176. Zamrznutý reis so španielským vetrom a limbovými jadierkami.
177. Chladný ryžkašový pudding na iný spôsob.
178. Ryžkašový pudding s malinovým gúsom.
179. Ryžkašový pudding à la Rochon.

180. Rížkašový pudding na švedský spôsob.
181. Chladný ananasový pudding na kráľovský spôsob.
182. Chladný čokoládový pudding na kráľovnej spôsob.
183. Chladný kabinetný pudding.
184. Chladný šarlot na kráľovnej spôsob.
185. Russký chladný šarlot.
186. Talianský chladný šarlot.
187. Chladný kaštanový šarlot.

VI. Oddelenie.

O krémoch, fámoch a mliečných plamenšé.

A) Čiastka.

O studenom štyrcovanom kréme.

188. Chladné kávové konsumé.
189. Chladné čokoládové konsumé.
190. Chladné vaniliové konsumé.
191. Chladné konsumé s ruským thee.
192. Chladné mliečne konsumé s kakao.
193. Chladné konsumé s páleným cukrom.
194. Chladné mliečne konsumé s pistáciami.
195. Chladné konsumé s praženými orechámi.
196. Chladné konsumé s praženými liskovci.
197. Chladné konsumé s praženými mandlami.
198. Chladné konsumé s maraskinovým likérom.
199. Chladný francúzsky štyrcovaný krém s čokoládou.
200. Chladný francúzsky kávový krém.
201. Chladný francúzsky krém s rusským thee.
202. Chladný francúzsky krém s vanilijou.
203. Chladný francúzsky marhulový krém.
204. Chladný rrancúzsky malinový krém.
205. Chladný françúzsky jahodový krém.
206. Chladný francúzsky krém s maraskinovým likérom.
207. Chladný francúzsky krém s orechovým likérom.
208. Chladný francúzsky krém s vaniliovým likérom.
209. Chladný francúzsky krém s oranžom.

B) Čiastka.

O smotankových fámoch a krémoch s fámom.

210. Chladný smotankový fám s malinami.
211. Chladný smotankový fám s jahodami.
212. Chladný smotankový fám s ananasom.

213. Chladný smotankový fám s maraskinovým likérom.
214. Smotankovo-kávový fám.
215. Smotankovo-čokoládový fám.
216. Smotankový fám v piškotovom krustáte.
217. Smotankový fám na iný spôsob v krustáte.
218. Smotankový fám v ráfe s puserlami.
219. Vanili fám v kapslach zamrznutý (kato fám).
220. Bavorský vanilový krém.
221. Bavorský krém s lieskovými orechámi.
222. Bavorský fám s maraskinovým likérom.
223. Bavorský krém z malín.
224. Bavorský krém z jahôd.
225. Bavorský krém s fajalkovým saftom.
226. Bavorský krém s kávou.
227. Bavorský krém s ovocím.

C) Čiastka.

O mliečných plemanšé a domácich fámoch.

228. Mandlový plamanšé.
229. Mandlový plamanšé s pečivom.
230. Mandlový plamanšé melirovaný.
231. Mandlový plamanšé s pistáciami.
232. Mandlový plamanšé s čokoládou.
233. Mandlovy plamanšé s kávou.
234. Mandlový plamanšé s fámom.
235. Mandlový plamanšé s jahodami.
236. Mandlový plamanšé s malinami.
237. Chladný vanilový fám.
238. Vanilový fám s jahodami.
239. Vanilový fám s malinami.
240. Chladný kávový fám.
241. Biely kávový fám.

VII. Oddelenie.

O rozličných sulcoch.

A) Čiastka.

Čisté sulce.

242. Čistenie cukru k sulcom.
243. Čistenie vizového mechúra k čistým sulcom.
244. Sulc z marcovej fajalky.
245. Sulc z voňavých čerstvých ruží.

246. Sulc z voňavého hrozna.
247. Jahodový sulc.
248 Malinový sulc.
249, Višňový sulc.
250. Čerešňový sulc.
251. Marhulový sulc.
252. Dyňový sulc.
253. Ananasový sulc so šampanským vínom.
254. Oranžový sulc.
255. Citronový sulc.
256. Vanilový sulc.
257. Vanilový sulc s fámom.
238. Vanilový sulc s fámom na iný spôsob.
259. Kávový sulc.

B) Čiastka.

Miešané sulce.

260. Vínový sulc s červeným šampanským vínom.
261. Sulc s maraskinovým likérom.
262. Sulc s orechovým likérom.
263. Sulc s vanilovým likérom.
264. Sulc s onajsovým likérom.
265. Punčový sulc.
266. Biely vínový sulc s voňavým hroznom.
267. Citronový sulc s čerstvými jahodami (kompot).
268. Ananasový sulc s miešaným ovocím.
269. Citronový sulc so zaváraným ovocím.
270. Štyrcovaný jablčkový sulc.
271. S vínom sbitý sulc.

VIII. Oddelenie.

O mrazive (Gefrorenes.)

A) Čiastka.

Mliečne mrazivo.

272. Mrazivo z vanilije.
273. Čokoládové mrazivo.
274. Čokoládové mrazivo na talianský spôsob.
275. Kávové mrazivo.
276. Biele kávové mrazivo.
277. Mrazivo z páleného cukru (karmelu).
278. Mliečne mrazivo s oranžom.
279. Mliečne mrazivo s citronom.

280. Mliečne mrazivo so škoricou.
281. Mliečne mrazivo s lieskovými orechami.
282. Mliečne mrazivo s vlaskými orechami.
283. Mliečne mrazivo s mandlami.
284. Mliečne mrazivo s parenými mandlami.
285. Mliečne mrazivo s čerstvými jahodami.
286. Mliečne mrazivo s malinami.
287. Mliečne mrazivo s marhulami.
288. Mliečne mrazivo s breskyňami.
289. Mliečne mrazivo na iný spôsob.
290. Mliečne mrazivo s ananasom.
291. Mliečne mrazivo s ruským thee.

B) Čiastka.

Ovocné mrazivo.

292. Mrazivo z čerstvých jahôd.
293. Mrazivo z čerstvých malín.
294. Mrazivo z čerstvých breskýň.
295. Mrazivo z marhúl.
296. Mrazivo z oranžov.
297. Mrazivo z citronov.
298. Mrazivo z ananasu.
299. Mrazivo s ananasom do pohárov.
300. Mrazivo z višieň.
301. Mrazivo z višieň a s vínom do pohárov.
302. Mrazivo z ribezlí.
303. Mrazivo z jafúr (čučorietok).
304. Mrazivo z drienok.
305. Mrazivo z jablk.
306. Mrazivo z hrušiek.
307. Mrazivo z vanilije na viedeňský spôsob.
308. Mrazivo tutifruti.
309. Mrazivo z marhúl s muškatovým vínom.
310. Mrazivo z malín s maraskinovým likérom.
311. Punčové mrazivo.
312. Punčové mrazivo na rimský spôsob.
313. Mrazivo z voňavého hrozna.

Mrazivá zo zaváraných saftov.

314. Mrazivo z višňového saftu.
315. Mrazivo z ribezlového saftu.
316. Mrazivo z marhulového saftu.
317. Mrazivo z malinového saftu.

318. Mrazivo z jahodového saftu.
319. Miešané (melirované) mrazivo.
320. Miešané mrazivo na iný spôsob.

IX. Oddelenie.

O drožďovom ceste a tekúcej cestovej masse.

321. Rozrobená (obtrajbovaná) fajná baba.
322. Na iný spôsob sbitá baba.
323. Miesená baba.
324. Baba na poľský spôsob.
325. Baba na francúzsky spôsob.
326. Francúzsky kuchon à la Mazarin.
327. Lipský (Leipziger) kuchon.
328. Sasský kuchon.
329. Cisársky kuchon.
330. Apoštolský kuchon (Brioš).
331. Sliezský kuchon.
332. Koláče.
333. Rožky.
334. Česské koláčiky.
335. Hollandské vafne so smotankou.
336. Hollandské vafne so smotankou na iný spôsob.
337. Vafne s kvasnicami.
338. Flamandské vafne.
339. Viedeňské holipne (kotulky).
340. Portugalské vafne.
341. Portugalské vafne na iný spôsob.
342. Holipne.
343. Holipne s vínom.
344. Sasské holipne.
345. Hoblíkové stružliny (Hobelscharten) z mandiel.

X. Oddelenie.

O cukrovom zaváraní ovocia.

A) Čiastka.

O zaváraní slivák, mandiel, orechov, čerešieň a višieň.

346. Zelené mandle v pare zavariť.
347. Zelené mandle v cukre zavárané.
348. Sušené zelené mandle.

349. Zelené pôlky (egreš) v cukre zavárané
350, Zelené bystrické slivky v pare.
351. Príprava vareného cukru (sirupu) k zaváraniu ovocia.
352. Zelené pôlky (egreš) v pare.
353. Ringloty v pare.
354. V cukre zavárané ringloty.
355. Sušené ringloty v cukre.
356. Lekvár z ringlôt.
357. Zelené marhule v pare.
358. Čerstvé vlaské orechy v cukre zavariť.
359. Čerstvé vlaské orechy v pare,
360. S mädom zavárané čerstvé vlaské orechy.
361. Biele vlaské orechy.
362. Zavárané čerešne v pare.
363. Biele čerešne v pare.
364. Čerešne v pare na iný spôsob.
365. Čeresňový saft.
366. Čerešňový saft na iný spôsob.
367. Sušené čerešne.
368. S octom srobené čerešne.
369. Španielske višne so stopkami v pare.
370. Višne v pare na iný spôsob.
371. Zavárané višne v cukre.
372. Sušené višne v cukre.
373. Celé višne v cukre.
374. Višňový lekvár.
375. Varený višňový saft.
376. Surový višňový saft.
377. Višňový saft v pare k mrazivám.
378. Višne v pare s tlčeným cukrom.
379. S mädom srobené višne.

B) Čiastka.

O zaváraní ribeziel marhúl a malín.

380. Celé ribezle v cukre.
381. Ribezlový lekvár.
382. Celé ribezle v pare.
383. Sušené ribezle v cukre.
384. Surový ribezlový saft s cukrom.
385. Ribezlový saft v pare k mrazivu.
386. Zavárané marhule v pare.
387. Zavárané marhule na iný spôsob.
388. Zavárané celé marhule v pare.
389. Sušené marhule v cukre.

390. Marhule v pare s tlčeným cukrom.
391. Marhulový syr.
392. Marhulový lekvár.
393. Marhulový lekvár na iný spôsob.
394. Príprava marhúl v pare k mrazivu.
395. Zavárané marhule v cukre.
396. Zavárané maliny v cukre.
397. Zavárané maliny v pare.
398. Príprava malinového saftu.
399. Malinový saft na iný spôsob.
400. Malinový saft s octom na pitie.
401. Malinový saft na iný spôsob.
402. Príprava malinového saftu k mrazivám.
403. Malinový lekvár.

C) Čiastka.

O zaváraní jahôd, hrušiek, dýň a drienok.

404. Zavárané jahody v cukre.
405. Jahodový lekvár.
406. Jahodový saft k mrazivám.
407. Drobné voňavé hrušky v pare.
408. Voňavé svatojanské hrušky v pare.
409. Zavárané hrušky v pare.
410. Cisárske hrušky v cukre zavariť.
411. Sušené hrušky.
412. Zavárané dyne v cukre.
413. Zavárané dyne v pare.
414. Sušené dyne.
415. Oranžové kôrky v cukre.
416. Zavárané drienky v cukre.
417. Sušené drienky v cukre.
418. Drienkový lekvár.
419. Drienkový saft v pare.

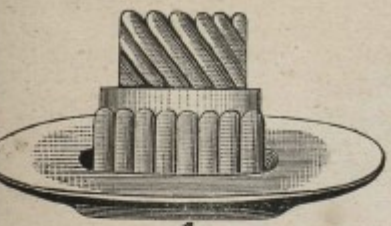
D) Čiastka.

O zaváraní breskýň, dúl a šípok.

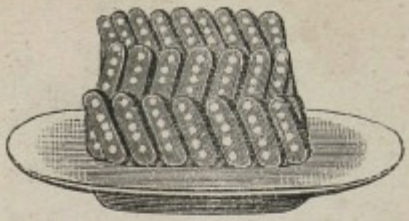
420. Zavárané breskyne v pare.
421. Zavárané breskyne v cukre.
422. Sušené breskyne.
423. Breskyňový saft k mrazivu.
424. Breskynový lekvár.
425. Breskyne v pare s tlčeným cukrom.
426. Bystrické slívky v pare.

427. Slivky v pare na iný spôsob.
428. Bielené slivky bystrické v pare.
429. Nebielené slivky do pary.
430. Zavárané dule v cukre.
431. Zavárané dule v pare.
432. Zavárané dule na iný spôsob.
433. Biely dulový syr.
434. Dulový syr na iný spôsob.
435. Brunátny dulový syr.
436. Dulový sulc.
437. Zavárané dule s mädom.
438. Dulový syr s mädom.
439. Šípkový lekvár (Hečepeč).
440. Zavárané šípky v cukre.
441. Drobné jablčka (amarelly) v pare.
442. Do cukra omáčené (tunkované) ovocie.
443. S fámom plnený turbán z máčaného ovocia.
444. Lieskové orechy v cukre.
445. Maskírované ovocie v pohároch.
446. Mandle v cukre.
447. Lieskové orechy v čokoláde.
448. Čokoládové pacle.
449. Domácu čokoládu urobiť.

MATICA SLOVENSKÁ



1.



5.

2.

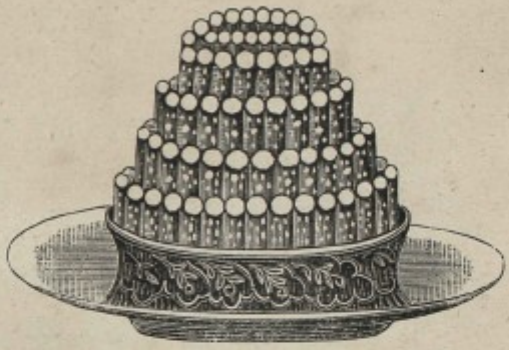
6.

3.

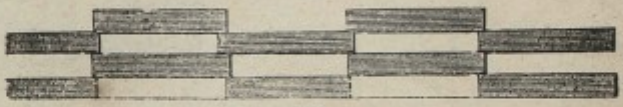
7.

4.

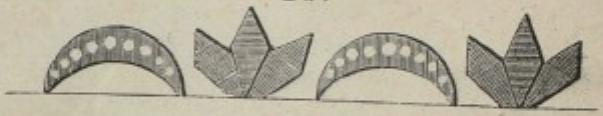
8.



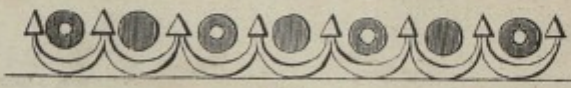
9.



10.



10.



10.

10.

10.